



Tartelette spéculos, pomme, romarin

Ingrédients pour la pâte sucrée spéculos :

- 100g de biscuit "spéculos"
- 150g de farine
- 125g de beurre salé
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre
- 1 œuf

Mixer tous les ingrédients, former une boule placer dans un film alimentaire et placer au frais 2h avant de s'en servir, fariner votre plan de travail, avec un rouleau étaler finement la pâte.

Faites la forme de votre plat de présentation (tartelette, cercle à pâtisserie, etc.), mettre au congélateur pendant au moins 1h.

Pour la cuisson mettre du papier film au contact de la pâte et mettre des graines dessus pour que ça ne gonfle pas mettre à cuire 10min à 170 degrés.

Enlever le papier film et cuire quelque minute.

Enlever le moule et imperméabilisé l'ensemble de la pâte avec un mélange de jaune d'œuf et de crème. Remettre à cuire 4 min ou plus jusqu'à ce que la pâte soit brune.

Ingrédients pour la ganache montée romarin :

- 100g de crème chaude
- 300g de crème froide
- 3g de gélatine (1 feuille et demie)
- 160g de chocolat blanc
- 1 petit bol de feuille de romarin

Hydrater la gélatine dans un grand bol d'eau froide.

Faire chauffer 100 g de crème en ajoutant les feuilles de romarin, quand la crème commence à bouillir sortez du feu et laisser à couvert pendant une trentaine de minutes pour infuser.



Tartelette spéculoos, pommes, romarin

Une fois la crème infusée la passer au chinois et remettre à bouillir ajouter les feuilles de gélatine préalablement essorées, bien mélanger.

Ajouter 100g de crème et le mélange doit faire 200g, remettre à chauffer quelque instant.

Verser sur le chocolat blanc le mélange crème infusée en deux fois. ajouter la gélatine, bien mélanger.

Filmer au contact et réserver au frigo toute la nuit.

Le lendemain, ajouter 200g de crème et monter la ganache au fouet.



Ingrédients pour le croustillant praliné :

- 100g de praliné
- 50g de feuilletine où crêpes dentelle

Mélange la feuilletine écrasé avec le praliné.

Ingrédients pour les pommes caramélisées :

- 700g de pommes
- 66g d'eau
- 121g de sucre
- 27g de glucose
- 57g de beurre
- 14g de jus de citron
- 3g de gélatine
- De la fleur de sel, de l'arôme de vanille

Faire un caramel avec 22g d'eau, 105g de sucre et 27g de glucose,

Éplucher 700 g de pommes coupées en lamelle.





Tartelette spéculoos, pommes, romarin

Dans un plat qui va au four incorporer le caramel et les pommes, mettre à cuire 15 minutes.

Ensuite ajouter un mélange de 44g d'eau, 16g de sucre, 57g de beurre, une pincée de fleurs de sel, 14g de jus de citron et un peu d'arôme vanille. Remettre à compoter.

Ajouter ensuite 3g de gélatine.

Le montage :

sur le fond de la tartelette mettre le croustillant et ajouter les pommes jusqu'en haut puis pocher la ganache.



Bon appétit !