

APPLE PIE "HÉLÈNA"

(Recette de Patrick CHEVALLOT MOF 1993)

Ingrédients pour 6 personnes :

Pâte sablée noisette :

85 g de farine
40 g de maïzena
50 g de sucre en poudre
20 g de jaune d'œuf
75 g de beurre demi sel
50 g de poudre de noisette
250 g de pâte feuilletée

Pommes au four :

6 pommes Golden
160 g de sucre cassonade
200 g de beurre demi-sel
6 g de cannelle moulue
QS d'eau

Crème fouettée :

100 g de mascarpone
100 g de crème fraîche épaisse
100 g de crème liquide
1 gousse de vanille

Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 4 mm. La faire cuire pendant 5 minutes entre deux plaques et deux feuilles de papier sulfurisé dans un four porté à 240° puis à 200° pendant 15 minutes. Détailler ensuite dans cette plaque de pâte feuilletée des cercles de 7,5 cm de diamètre à l'aide d'un emporte-pièce. Les réserver au sec.

Éplucher les pommes Golden et vider leur centre en prenant soin de bien éliminer tous les pépins. Les couper ensuite en rondelles d'un centimètre d'épaisseur. Remplir 6 cercles inox de 7,5 centimètres de diamètre et 5 cm de haut avec les rondelles de pommes que vous retablerez éventuellement pour les adapter aux cercles inox.

Faire fondre le sucre cassonade avec un filet d'eau. Lorsqu'il est totalement fondu et commence à colorer, ajouter le beurre demi-sel. Quand tout est fondu et bien mélangé, ajouter la cannelle moulue. Remplir le centre de chaque pomme avec un peu de ce mélange, puis enfourner les 6 cercles de pommes dans le four à 190° pendant une vingtaine de minutes.

Dans les parures restantes de pommes épluchées, tailler des cubes grossiers et irréguliers, et les cuire dans le reliquat du mélange beurre/sucre cassonade durant environ 5 minutes. Réserver en attente sur plaque à feu minimum et sans couvercle.

Pendant la cuisson des cercles de pommes, mélanger la poudre de noisette, la farine, la maïzena et le sucre. Ajouter le beurre coupé en petits morceaux et sabler le tout à la main jusqu'à obtenir une texture granuleuse. Ajouter le jaune d'œuf et fraiser le mélange obtenu pour bien agglomérer le tout. Étaler ensuite cette pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé avec un rouleau à pâtisserie, sur environ 5 millimètres d'épaisseur. Détailler dans cette pâte des cercles de 7,5 cm de diamètre puis les faire cuire dans le four à 190° durant 15 minutes environ.

Dans le bol d'un batteur rassembler la crème fraîche, le mascarpone, la crème liquide et les grains d'une gousse de vanille, et monter le tout en crème fouettée bien ferme. La transvaser dans une poche munie d'une douille à Saint Honoré. Réserver au frais jusqu'à son utilisation.

Lorsque les sablés sont cuits, les déposer chacun sur une assiette. Décercler les pommes rôties tiédies et les mettre chacune sur un disque de sablé noisette. Recouvrir d'un disque de feuilletage et dessiner sur celui-ci un serpentín ou une rosace de crème fouettée. Décorer avec des morceaux de la gousse de vanille coupée finement. Pour terminer, déposer tout autour un cordon de parures de pommes cuites au beurre sucré. Servir sans attendre.