

PETITS POTS POMME LAIT

POUR 10 POTS

- **Temps de préparation :** 30 minutes.
- **Temps de repos (ganache montée) :** 4 heures.
- **Matériel :** une balance précise, un mixer plongeant, un thermomètre de cuisine.

INGREDIENTS

350 g dés de pomme Granny Smith
25 g beurre
75 g sucre semoule
35 g crème entière liquide
3,5 g gélatine
12 g liqueur Calvados (facultatif)

COMPOTÉE POMME CARMEL

- Tremper la gélatine dans une grande quantité d'eau puis l'essorer.
- Une fois les pommes détaillées en cube, les poêler quelques minutes et les égoutter.
- Parallèlement cuire le sucre à sec au caramel blond puis décuire avec le beurre et la crème préalablement tiédie, ajouter la gélatine et la liqueur.
- Verser aussitôt les pommes dans le caramel, donner une ébullition et réserver au réfrigérateur.

INGREDIENTS

100 g Crème entière liquide
10 g Miel d'acacia
10 g sirop de glucose
160 g chocolat JIVARA 40%
200 g Crème entière liquide
2 g fleur de sel

GANACHE MONTÉE JIVARA

- Porter à ébullition le mélange crème, miel et glucose.
- Verser lentement le mélange sur le chocolat JIVARA 40% en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le liquide peu à peu. Mixer pour parfaire l'émulsion.
- Ajouter la crème fleurette froide, la fleur de sel et mixer de nouveau.
- Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit.
- Monter la ganache à l'aide de fouet avant de l'utiliser.

INGREDIENTS

60 g beurre
60 g cassonade
60 g farine
60 g poudre d'amandes

STREUZEL AMANDE

- Découper le beurre froid en petits cubes. Tamiser ensemble les poudres puis mélanger.
- Ajouter les dés de beurre froid et mélanger jusqu'à l'obtention d'une boule.
- Détailler cette pâte sur une plaque et réserver au réfrigérateur.
- Cuisson : 12 minutes à 160°C.

MONTAGE

Dans un pot de yogourt, verser 40 g de compotée de pomme. Laisser prendre, puis pocher par-dessus 65 g de ganache JIVARA 40%. Parsemer de streuzel amandes.

