

Délice Pomme-Spéculoos

Pendant les vacances de Pâques, nous avons réalisé un très bon gâteau et je souhaite donc partager la recette. Pour la réaliser, nous avons utilisé un robot de cuisine. Ce gâteau est composé de 3 couches, il y a donc 3 étapes.

Première étape : Mettre 200g de biscuits spéculoos , 80 g de beurre doux, 80g de cassonade dans le bol du robot puis bien mixer le tout, verser et tasser le mélange dans un moule à manqué, réserver 30 minutes au frais.

Deuxième étape : Tremper 1 feuille de gélatine dans 1 bol d'eau froide. Eplucher 5 pommes et les couper en lamelles. Mettre 100 g de sucre et 50 g de beurre à laisser fondre dans une poêle (pour obtenir un caramel). Dès que le caramel commence à blondir ajouter les pommes, continuer à chauffer à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote, puis ajouter la gélatine « hors feu » et Laisser refroidir. Pour terminer, mettre la compote sur le croustillant et réserver 1 heure au frais.

Troisième étape : Commencer par mettre 5 jaunes d'œufs ,50 g de sucre, 15 g de sucre vanillé dans le bol du robot, mélanger pendant 2 minutes. Pendant ce temps, mettre à tremper 3 feuilles de gélatines. Ajouter 300 g de crème fraîche épaisse et 300g de lait. Laisser cuire pendant 13 minutes à 80°C à vitesse 3. Ajouter 250 g de pates spéculoos et les feuilles de gélatine puis mixer pendant 30 secondes. Verser la préparation dans le moule. Placer le gâteau au frais pour servir le lendemain

Petites astuces : on peut précuire les pommes au micro-onde pour gagner un peu de temps

Avec les blancs d'œuf on peut faire des meringues.

A la place des feuilles de gélatine on peut les remplacer par de l'agar-agar.

Bon appétit **Ethan**

