

LES FINANCIERS POMME TATIN



LES FINANCIERS POMME TATIN

RECETTE POUR 12 TARTES Ø 5,5 CM

FINANCIER

- 65 g beurre
- 70 g blancs d'œufs
- 1 g sel fin
- 10 g miel d'acacia
- 70 g sucre glace
- 25 g farine T45
- 40 g poudre d'amandes

Fondre le beurre et le laisser refroidir dans un cul de poule.
Dans un batteur, à la feuille, mélanger les blancs, le sel, le miel d'acacia, le sucre glace préalablement tamisé, la farine et la poudre d'amandes.
Et pour finir, ajouter le beurre progressivement.

POMMES CARAMELISÉES

- 2 pommes
- 100 g sucre semoule
- 20 g beurre

Couper les pommes en brunoise et réserver dans de l'eau légèrement citronnée.
Faire un caramel à sec avec le sucre, puis décuire avec le beurre.
Ajouter les pommes et laisser cuire quelques minutes.
Réserver les pommes et récupérer le caramel.

GANACHE MONTÉE IVOIRE POMME

- 75 g jus de pomme
- 3,5 g glucose
- 100 g **IVOIRE 35%**
- 6,5 g liqueur Manzana
- 185 g crème entière liquide

Frémir le jus de pomme avec le glucose. Verser lentement le mélange bouillant sur le chocolat IVOIRE fondu en mélangeant au centre pour créer un « noyau » élastique et brillant, signe d'une émulsion démarrée. Continuer en ajoutant le jus peu à peu, et finir par la liqueur. Mixer pour parfaire l'émulsion. Ajouter la crème entière liquide froide et mixer. Réserver au réfrigérateur et laisser cristalliser de préférence une nuit. Monter le mélange au fouet afin d'obtenir une texture suffisamment consistante pour travailler cette ganache à la poche.

MONTAGE

Dresser le fond des cercles de biscuit financier et cuire à 180°C, four ventilé, pendant 17 mn. Lorsque les tartes sont complètement refroidies, décercler à l'aide d'un couteau. Puis évider le centre à l'aide d'un petit emporte-pièce et dresser des pommes caramélisées à l'intérieur. Foisonner la ganache IVOIRE pomme et dresser une belle rosace.