

Délice Pommes/Spéculoos



Pour 10-12 personnes

Le croustillant Spéculoos :

- 200g de Spéculoos
- 80g de beurre
- 60g de cassonade

Dans un robot-mixeur, mettre tous les ingrédients du croustillant et mixer pour obtenir une poudre grossière. Déposer le mélange dans un moule à pâtisserie (env.25cm) et tasser avec le fond d'un verre plat pour obtenir une couche compacte.

Réserver au frais 30 minutes environ.

La compotée de pommes :

- 1 feuille de gélatine alimentaire
- 80g de sucre fin
- 50g de beurre
- 600g de pommes Golden épluchées et coupées en petites lamelles

Mettre la feuille de gélatine à tremper dans un bol d'eau froide.

Eplucher les pommes et les couper en petits cubes de 1cm environ.

Mettre le sucre et le beurre à fondre à feu vif dans une poêle pour faire un caramel au beurre. Dès que le caramel commence à blondir, ajouter les pommes et laisser cuire à feu doux jusqu'à l'obtention d'une compote en mélangeant de temps à autre. Les pommes doivent être fondantes.

Ajouter la feuille de gélatine préalablement essorée.

Réserver dans un saladier et laisser refroidir.

Lorsque les pommes sont froides, répartir la compotée sur le croustillant de Spéculoos et réserver au frais pendant une heure environ.

Le crémeux au Spéculoos :

- 5 jaunes d'œufs
- 50g de sucre fin
- 2 sachets de sucre vanillé
- 4 feuilles de gélatine alimentaire (ou 7,5g)
- 300ml de crème entière
- 300ml de lait 1/2 écrémé
- 250g de pâte de Spéculoos
- 1 CS de cacao en poudre non sucré (type Van Houten)

Réhydrater la gélatine dans de l'eau froide.

Mélanger le lait et la crème et les porter à ébullition dans une casserole.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œuf et les sucres jusqu'à ce que le mélange blanchisse, puis ajouter le lait bouillant. Mélanger à nouveau et refaire cuire le tout dans la casserole pour faire une crème anglaise. Si vous avez un thermomètre de cuisson, stopper à 82°, sinon jusqu'à ce que la crème épaississe et nappe la cuillère. Arrêter la cuisson, verser la crème dans un saladier puis y ajouter la pâte de Spéculoos et les feuilles de gélatine préalablement essorées. Mélanger et laisser refroidir à température ambiante. Lorsque le crémeux est froid, le verser délicatement sur la compotée de pommes. Réserver au frais pendant 12h au minimum.

Avant de déguster, saupoudrer légèrement de chocolat non sucré et démouler après avoir passé une lame de couteau sur le pourtour du gâteau).