

Ingrédients

Pour 4 personnes

Masse à soufflet

150 g de blanc d'oeuf (5 oeufs)

90 g de sucre fin

Crème vanille

240 g de lait

1 gousse de vanille

1 oeuf (50 g)

20 g de sucre fin

5 g de farine

Préparation des pommes

Prenez 4 pommes de taille moyenne. Coupez le haut de la pomme et videz l'intérieur à l'aide d'une cuillère parisienne. Gardez la chair interne de la pomme pour faire la compote. Faites cuire les pommes vidées au four durant 15 minutes puis laissez-les refroidir.

Préparation de la compote de pomme

Coupez finement la chair retirée des pommes et faites cuire avec un peu d'eau et de sucre. Egouttez avec un chinois.

Préparation de la masse à soufflet

Battez les blancs d'oeuf en neige pas trop ferme. Mélangez à la compote puis remplissez les pommes. Faites les cuire au four à 200° durant 8 minutes.

Dressage sur assiette

Une fois les pommes cuites, dressez-les au milieu de l'assiette. Décorez l'assiette avec la crème vanille (voir photo). Il vous est suggéré un sorbet à la pomme verte ou de la glace vanille en accompagnement.

CRIBO
CONCEPT

Dessert aux pommes



Recette à l'intérieur