

Cristallines pommes vertes et sorbet pommes vertes



Ingédients pour les cristallines : une pomme verte Granny Smith, 125 g de sucre semoule, le jus d'1/2 citron jaune.

Verser 2.5 dl d'eau dans une casserole, ajouter le sucre semoule, bien mélanger à l'aide d'un fouet et porter à ébullition. L'ébullition obtenue, ajouter le jus de citron, mélanger et retirer du feu. Bien laver la pomme, l'essuyer. A l'aide d'une mandoline, la couper pomme en fines tranches d'à peine 1 mm d'épaisseur.

Retirer les pépins. Superposer ces tranches et les fendre en deux. Porter le jus à ébullition. Plonger les tranches de pomme dans ce sirop à frémissement une par une. Compter 2 minutes de cuisson à ébullition.

Puis couvrir et laisser confire ces tranches de pommes hors du feu pendant 15 minutes.

Préchauffer le four à 100C. Les tranches de pommes ont confit pendant 15 minutes, les laisser refroidir puis les égoutter. Les disposer, sans les chevaucher, sur une Silpat.

Glisser la plaque et laisser sécher ces cristallines dans le four à 100C pendant 2 heures, puis 2 heures supplémentaires dans le four éteint.

Ingédients pour le sorbet : 450 g de pommes vertes Granny Smith, 125 g de sucre semoule, le jus d'1/2 citron jaune, 1 trait de calvados.

Réaliser un sirop : verser 2.5 dl d'eau dans une casserole, ajouter le sucre semoule, bien mélanger à l'aide d'un fouet et porter à ébullition. L'ébullition obtenue, ajouter le jus de citron, mélanger et retirer du feu. Laver les pommes, les essuyer, les couper en morceaux, et éliminer les pépins. Mettre ces morceaux de pommes dans le bol d'un mixeur, ajouter la moitié du sirop, et mixer. Puis incorporer le reste du sirop et mixer à nouveau. Verser cet appareil dans une sorbetière et le turbiner jusqu'à ce qu'il soit solidifié. Entreposer ce sorbet à la pomme au congélateur.

Mélanger dans un petit récipient une cuillère à soupe de sorbet avec un trait de calvados, bien mélanger.

Au centre de chaque assiette, disposer une boule de sorbet, enfoncer délicatement dedans 8 cristallines, 2 par 2 face à face en tournant chaque fois d'1/4 de tour, ajouter un cordon de sauce au calvados, servir et déguster aussitôt.