

MILLE-FEUILLE POMME TATIN CREME LEGERE AU CALVADOS

PREPARATION : 35 mn – **REPOS** : 24h – **CUISSON** : 1h05

INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 250 g pâte feuilletée
- 500 g pomme
- 270 g mascarpone
- 200g sucre
- 100 g sucre glace
- 40 g beurre ½ sel 7 cl calvados
- 3 dl crème liquide
- 3 jaunes d'œufs
- 1,5 feuille gélatine ramollie

DESSERT

1° LA VEILLE, mélangez le calvados, la crème et les jaunes d'œufs dans une casserole. Faites épaissir à feu doux quelques mn. Retirez du feu, incorporez la gélatine ramollie et le mascarpone, mixez une bonne mn à l'aide du mixeur plongeant. Réservez 24h au réfrigérateur.

2° LE JOUR MEME :

Préchauffez le four à 180°C (th 6). Disposez la pâte feuilletée entre 2 feuilles de papier cuisson et enfournez pour 30 mn env.

Saupoudrez le feuilletage de sucre glace et caramélisez quelques mn sous le gril du four. Attendez un peu, puis coupez ce feuilletage en 3 bandes rectangulaires. Maintenez le four sur 180° C (th6).

Lavez et coupez les pommes en quartiers, puis disposez-les sur une plaque. Réalisez un caramel avec le sucre et un trait d'eau. Quand le caramel brunit, incorpore hors du feu, le beurre et versez aussitôt sur les pommes. Enfournez pour 20mn env. et réservez.

Sortez le crème au calvados du réfrigérateur et montez-la au fouet électrique 5 mn minimum.

A l'aide d'une poche sans douille, réalisez trois boudins de crème sur un rectangle de feuilletage, disposez des pommes, posez un autre rectangle de feuilletage et renouvelez l'opération, fermez avec le 3^{ème} rectangle de feuilletage. Servez