## Rosaces de pommes croquantes et clémentine curd



http://www.lesrecettesdejuliette.fr

## Ingrédients, pour 4 personnes

- ~ Pour la rosace ~
- 2 pommes granny
- Sucre de canne complet rapadura
- Sucre liquide de pomme, d'agave ou d'érable
  - ~ Pour le clementine curd ~
    - 3 clémentines
  - 75 g. de sucre complet rapadura
    - 15 g. de fécule de maïs
      - 5 cl. d'eau
    - 5 cl. de lait végétal au choix
      - 2 c. à s. d'huile d'olive
        - 1 pincée de sel
        - 1 citron vert

## La recette de Juliette

- 1. Les rosaces : Vider les pommes de leur trognon à l'aide d'un vide-pomme. Puis, à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien tranchant, couper de très fines lamelles de pommes (lavées mais non épluchées). Les disposer en rosaces sur une plaque couverte de papier cuisson. Saupoudrer légèrement de sucre complet et enfourner pour 20 minutes à 180° C. Sortir du four et laisser refroidir sur la plaque.
- 2. Le curd : Zester les clémentines et les presser. Verser le jus et le zeste dans une casserole avec le sucre. Faire chauffer à feu doux. Mélanger la fécule avec l'eau puis l'ajouter dans la casserole avec l'huile d'olive, le sel et le lait. Mélanger à l'aide d'un fouet et laisser chauffer à feu moyen pendant 10 minutes environ, en remuant sans cesse. Lorsque le mélange est bien épaissi, le retirer du feu, le verser dans un bocal en verre puis le laisser refroidir.
- 3. La phase finale : disposer une rosace de pommes sur une assiette. Déposer au centre de la rosace 1 c. à s. de clementine curd puis ajouter un filet de sirop de pomme (ou autre sirop) sur le dessus et saupoudrer de zeste de citron vert. Renouveler l'opération 3 fois et déguster.