

Le Granny'thé

Pour 6 personnes

Insert pomme

1 pomme et 1/2 (200g)

20g de sucre

1 cuil à café de miel

3/4 feuilles de gélatine (1.5g)

1 cuil à soupe de jus de citron

1 fond d'eau

gelée de granny

1 pomme granny Smith

2 cuil à soupe de jus de citron

50ml d'eau

1 cuil à soupe de sucre

1.5 feuille de gélatine

Sablé au sarrasin

50g de farine de blé

75g de farine de sarrasin

62g de beurre

20 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

25g de sucre

1 cuil à café de grué de cacao

Mousse au thé

160g de lait

1 cuil à soupe de thé noir aromatisé (vanille et note pâtissière pour moi)

7g de gélatine (3.5 feuilles)

300g de chocolat blanc

330g de crème liquide

Glaçage

50g de [nappage neutre](#)

Colorant vert pomme

3 feuilles de gélatine

100g de crème liquide

40g de poudre de lait

50g d'eau

200g de sucre en poudre

65g de miel liquide

Matériel: une plaque de mini moule à muffins de 5cm de diamètre et 2.5cm de haut.

6 cercles en inox de 8cm de diamètre et 4cm de haut

Glaçage: Faites ramollir les feuilles de gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites chauffer la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites cuire l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange atteigne 110°C. Ajoutez alors la crème chaude puis la gélatine essorée et enfin le nappage neutre et le colorant en poudre pour obtenir la couleur désirée. Lissez le mélange au mixeur plongeant en veillant à ne pas incorporer de bulles d'air. Filtrez le glaçage, filmez-le au contact et réservez, le glaçage va « prendre », il suffira de le réchauffer avant de le poser.

Insert pomme : Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Épluchez et coupez les pommes en brunoise. Dans une casserole faites cuire les morceaux de pomme à couvert et à feu moyen avec le sucre, le jus de citron, l'eau et le miel. Quand les morceaux de fruits sont cuits et forment une sorte de compote incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et versez la compotée dans les mini moules à muffins.

Disque de gelée de granny: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide. Peler coupez la pommes en deux, retirez le cœur.

Coupez une première moitié en brunoise fine et mélangez-la à 1 cuil à de jus de citron dans 1 bol. Répartissez cette brunoise dans 6 empreintes de mini moules à muffins.

Râpez l'autre moitié de la pomme, dans une casserole versez l'eau, le jus de citron et le sucre ajoutez la pomme râpée et laissez cuire quelques instant le temps que la pomme rende son eau, attention elle ne doit pas se colorer. A l'aide d'une passoire fine, filtrez le contenu de la casserole pour récupérer le jus (environ 100 ml).

Remettez le jus obtenu dans la casserole, incorporez la gélatine essorée et faites chauffer le temps qu'elle se dissolve bien. Versez cette gelée dans les empreintes sur la brunoise de pomme. Laissez refroidir avant de placer au congélateur pendant 2 heures ainsi ce sera plus facile de les démouler.

Démoulez les disque de gelée et laissez les décongeler a température ambiante

Sablé au sarrasin: Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez les farines et les graines de sarrasin dans un saladier et mélangez-les avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse.

Étalez la pâte sur 5 mm d'épaisseur et découpez des disques à l'aide d'un emporte pièce de 8cm de diamètre, déposez-les sur une plaque de four recouverte de papier cuisson et réservez au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 200°C.

Enfournez à 200°C pendant 10 minutes

Mousse au thé: Faites tremper la gélatine dans un bol d'eau froide.

Dans une casserole portez le lait à frémissement puis ajoutez le thé et laissez infuser (hors du feu) pendant 15 minutes, filtrez et si besoin complétez la quantité de lait pour en avoir toujours 160g. Remettez le lait sur le feu, ajoutez le chocolat blanc et laissez le fondre à feu doux sans cessez de remuer le mélange. Incorporez la gélatine essorée, mélangez bien et laissez refroidir.

Fouettez la crème en chantilly ferme, réservez au frigo.

Quand la crème au chocolat est presque froide, incorporez délicatement la crème fouettée, réservez au froid pendant 15-20 minutes pour la faire prendre un peu avant de monter les entremets.

Montage: Disposez 6 cercles de 8cm de diamètre sur une plaque. A l'aide d'une poche à douille, pochez la moitié de la mousse au thé dans les cercles. Démoulez les inserts pomme et enfoncez-les légèrement dans la mousse. Pochez le reste de la mousse, lissez et réservez au congélateur pendant 3 heures au moins.

Réchauffez le glaçage, homogénéisez-le en le remuant sans incorporer de bulles d'air. Sortez les entremets du congélateur et démoulez-les.

Posez les entremets sur une grille elle même posée sur un plat creux afin de pouvoir récupérer l'excès de glaçage.

Quand le glaçage commence à épaissir (environ 45°C) versez-le sur les entremets. Si besoin refaites-le chauffer pour l'assouplir.

Laissez le glaçage prendre au frigo puis déposez les entremets sur les disques de sablé au sarrasin et déposez un disque de gelée de pomme sur chaque entremets.

Compter 6 heures au frais pour que les entremets soient bien décongelés et prêts à être déguster.