***Gâteau pomme-caramel***

***Pour 8 personnes***

Mousse caramel

100 g de sucre

75 g de beurre

100 ml + 300 ml de crème liquide

 2jaunes d’œuf

2 feuilles de gélatine (6g)

Insert pomme

3 pommes (340g épluchées et découpées)

30g de sucre

1cuil à soupe de miel

1 feuille de gélatine (2g)

Biscuit spéculoos

1 œuf

125g de beurre

150g de farine

100g de cassonade

1cuil à café de mélange quatre-épices en poudre

1 cuil à café de poudre de cannelle

Glaçage

25g de [*nappage neutre*](http://la-gourmandiseest-un-jolidefaut.com/2015/11/nappage-neutre.html)

 Colorant vert

(Dosage selon le type de colorant)

1,5 feuille de gélatine

50g de crème liquide

20g de poudre de lait

25g d'eau

100g de sucre en poudre

32g de miel liquide

Matériel: un cercle de pâtisserie de 16cm de diamètre et 3cm de haut. Un moule gemma de la marque silikomart.

Biscuit spéculoos: Préchauffez le four à 200°C.

Faites fondre le beurre.

Mélangez la cassonade et l'œuf, ajoutez la farine, la levure, la poudre de cannelle, le mélange quatre épices et enfin le beurre fondu, mélangez le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène, formez une boule que vous laisserez reposer 1h au frais.

Etalez la pâte sur une épaisseur de 0.5cm environ puis découpez un disque de 16cm de diamètre à l'aide du cercle à tarte, vous laisserez le cercle en place pour la cuisson.  Enfournez à 200°C pendant 10 à 15 minutes selon votre four.

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 et le miel. Quand les morceaux de fruits  sont cuits et ont rendu du jus incorporez la gélatine essorée. Mélangez pour bien dissoudre la gélatine et versez la compotée dans le cercle de 16cm de diamètre chemisé avec du film alimentaire et posé sur une plaque. Réservez au congélateur pendant 2 heures.

Mousse caramel: Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide.

Faites fondre le sucre dans une casserole sur feu doux. Quand le caramel à pris une belle couleur ambrée, incorporez le beurre tout en remuant le mélange au fouet, puis versez la crème (préalablement chauffée pour éviter les éclaboussures). S’il reste des morceaux de caramel remettez la casserole sur le feu jusqu'à ce qu'ils disparaissent puis ajoutez les jaunes d’œuf et la gélatine essorée. Mélangez bien et laissez tiédir.

Fouettez le reste de crème en chantilly puis incorporez-la délicatement à la crème caramel.

Montage: A l'aide d'une poche à douille pochez les 2/3 de la mousse au caramel dans le moule, déposez l'insert pomme sur la mousse et enfoncez-la légèrement pour que la mousse remonte sur les bords. Pochez le reste de la mousse autour et sur l'insert, égalisez avec une spatule et réservez au congélateur pendant 3 heures.

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

Faites chauffez la crème liquide et la poudre de lait au bain-marie. Dans une autre casserole faites chauffez l'eau, le sucre et le miel jusqu'à ce que 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 incorporez de bulles d'air. Filtrez le glaçage.

Sortez le gâteau du congel, démoulez-le et posez-le sur une grille elle même posée sur un plat creux, versez le glaçage sur le gâteau. Au besoin récupérez l'excédant et versez une deuxième couche de glaçage.

Pour finir, déposez le gâteau glacé sur le disque de biscuit spéculoos et réservez au frigo pendant au moins 6h le temps qu'il décongèle. Décorez avec des copeaux de chocolat blanc et un bâton de cannelle.