

*Sablé aux pommes glacées au caramel
au beurre salé*

Pour 6 Personnes

- 1 Kg de Pomme
- 1 gousse de vanille pour la pâte sablée
- 120 Gr de beurre, 1 œuf et 1 jaune d'œuf
- 120 Gr de sucre, 2 pincées de « fleur de sel »
- 180 Gr de farine, 8 Gr de levure chimique
- *pour la glace*
- 170 Gr de sucre, 25 cl de lait, 25 cl de crème liquide,
- 6 jaunes d'œufs, 70 Gr de sucre, 1 pincée de sel.

Epluchez 400 Gr de pommes et faites cuire en compote avec la gousse de vanille fendue et grattée.

Faire la glace : mettez 100 Gr de sucre + 1 cl d'eau dans une casserole, faites cuire à 180 °C, déglacez avec le lait, la crème, la pincée de fleur de sel, par ailleurs, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre restant jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajoutez le au caramel déglacé, remettez le tout sur le feu et laissez épaissir comme une « crème anglaise », lorsque la crème est froide, passez la à la turbine à glace,

Préparez les sablés bretons : Fouettez l'œuf, le jaune d'œuf, le sucre, ajoutez le beurre travaillé en pommade (mou) puis la farine et la levure, la fleur de sel et réservez au réfrigérateur 2 H. Préchauffez le four à 180 °C, étalez la pâte à sablés sur une épaisseur de 3 mm, découpez des disques de 10 cm de diamètre et enfournez 10 mn.

Epluchez et coupez les reste de pommes en quartiers puis poêlez ceux-ci au beurre, sur un disque de pâte, étalez une fine couche de compote de pommes puis superposez un autre disque de pâte, déposez les quartiers de pommes en « rosace » puis au dessus, une « quenelle » de glace au caramel.

