



Entremet aux pommes et à la vanille

Recette Thermomix



8



préparation
30 minutes



Ingrédients

300 g de jus de pomme
6 feuilles de gélatine
350 g de pommes (3 env.), coupées en
quartiers
220 g de biscuits au beurre, type sablés
bretons
160 g de sucre en poudre
90 g de beurre mou
1 gousse de vanille
fendue dans la longueur
300 g de fromage blanc 20 % m.g.
250 g de crème liquide
35% m.g., très froide

Préparation

1. Mettre 3 feuilles de gélatine à ramollir dans un récipient d'eau froide. Mettre le jus de pomme dans le bol et chauffer 3 min/80°C/vitesse 1.
2. Ajouter les pommes, préalablement coupées en quartier grâce au coupe pommes Guy Demarle, puis mixer 2 sec/vitesse 4, puis cuire 2 min/80°C/1000/vitesse 1. Il doit rester des morceaux de pomme.
3. Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 10 sec/1000/vitesse 2. Tapisser le fond du Varoma de papier cuisson (ne pas regarder à la quantité de papier pour que le liquide ne coule pas sur les bords) et y verser la préparation, puis réserver au réfrigérateur. Nettoyer le bol.
4. Mettre les biscuits et 80 g de sucre dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 7.
5. Ajouter le beurre et mélanger 20 sec/vitesse 4. Poser un cercle à pâtisserie (Ø 22 cm) sur une toile de cuisson, y verser le contenu du bol et tasser avec la petite spatule coudée, puis laisser prendre au réfrigérateur 30 minutes. Nettoyer le bol.
6. Mettre les 3 feuilles de gélatine restantes à ramollir dans un récipient d'eau froide.
7. Mettre les 80 g de sucre restants et la gousse de vanille dans le bol, puis mixer 10 sec/vitesse 10. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.



Entremet aux pommes et à la vanille

Recette Thermomix - 2



8. Ajouter 100 g de fromage blanc et chauffer 3 min/80°C/vitesse 1.
9. Ajouter la gélatine égouttée et mélanger 10 sec/vitesse 4.
10. Ajouter les 200 g de fromage blanc restants et mélanger 20 sec/vitesse 3. Transvaser dans un grand saladier et réserver à température ambiante. Nettoyer et essuyer soigneusement le bol.
11. Insérer le fouet. Mettre la crème liquide dans le bol et fouetter 1 min/vitesse 3,5. Fouetter ensuite par intervalles de 30 sec/vitesse 3,5, jusqu'à l'obtention de la texture souhaitée. Retirer le fouet. Incorporer délicatement la crème fouettée au fromage blanc froid (il ne doit pas être figé), à l'aide de la spatule. Réserver à température ambiante.

Montage :

1. Poser votre moule rond, dans lequel sera posé la toile de cuisson coeur (coté dessins visible) sur une plaque perforée.
2. Verser 1/3 de la crème dans le fond et lisser à l'aide de la petite spatule coudée afin que tout soit recouvert,
3. Poser délicatement la gelée avec les pommes, puis recouvrir du reste de crème. Refermer ensuite avec biscuit aux palets bretons.
4. Filmer et mettre au congélateur au minimum 6h.

Dégustation :

Je vous conseille de sortir l'entremet, 24h avant de le déguster afin qu'il décongèle tout doucement au frigo.

Idéal avec un cidre doux ou un vin pétillant.