



Jabłka z calvadosem i rozmarynem

Pommes au calvados et au romarin

Składniki:

Kolendrowe sablé:

- ½ pęczka posiekanej kolendry
- 1 żółtko
- 1 łyżka cukru
- 3 łyżki mąki
- ½ łyżeczki proszku do pieczenia
- 2 łyżki miękkiego masła

Jabłka w syropie z rozmarynem:

- 3 łyżki cukru
- 4 łyżki wody
- 3 łyżki kulek wydrążonych z jabłek
- 2 gałązki rozmarynu
- 3 goździki
- ½ laski wanilii
- skórka obrana z cytryny
- skórka obrana z pomarańczy

Krem z calvadosem:

- ½ szklanki śmietany
- 1 łyżeczka winiaku calvados
- 1 łyżeczka cukru pudru
- ½ laski wanilii

Dodatki:

- szczypta soli

Porcja
dla 4 osób



Pour
4 personnes

Czas przygotowania
2 godz.



Temps de préparation
2 h

Przygotowanie:

Przygotuj kolendrowe sablé: rozgrzej piekarnik do 160°C. Wymieszaj masło z cukrem i żółtkami, dodaj mąkę, sól i proszek do pieczenia. Dodaj posiekaną kolendrę. Rozwałkuj ciasto na grubość 1 mm. Wykrój okrągły kształt, następnie przekrój na pół. Piecz ok. 12 min.

Przyrządź sorbet. Zaczynij od syropu cukrowego: zagotuj wodę z cukrem. Dodaj gałązki rozmarynu i nasiona laski wanilii, zagotuj. Dodaj skórki z cytryny i pomarańczy (wcześniej sparzone wrzątkiem). Dodaj jabłka – kulki wydrążone z całych owoców, zagotuj i schłódź. Maceruj przez 12 godz. Przed podaniem osusz kulki na papierze.

Przygotuj krem z calvadosem: ubij śmietanę z cukrem pudrem i ziarnami wanilii. Dodaj calvados i przelóż do rękawa cukierniczego.

Nałóż przez szprycę odrobinę kremu z calvadosu na talerz. Ułóż pierwszy płatek ciasta. Na nim ułóż kulki jabłek, znów wyszprycuj z rękawa cukierniczego odrobinę kremu z calvadosu. Przykryj drugim płatkami sablé. Ponownie ułóż jabłka z syropu, wyszprycuj krem. Dekoruj małymi płatkami jabłka i listkami mięty. Obok uformuj za pomocą łyżki sorbet jabłkowy.

Préparation :

Préparer le sablé à la coriandre : préchauffer le four à 160°C. Mélanger le beurre, le sucre et le jaune d'œuf, ajouter la farine, le sel et la levure chimique, puis la coriandre hachée. Etaler la pâte sur une épaisseur de 1 mm. Découper un rond de pâte et le couper en deux. Enfourner env. 12 min.

Préparer le sorbet. Commencer avec le sirop de sucre : faire bouillir l'eau et le sucre. Ajouter des branches de romarin, les graines de vanille et porter à ébullition. Rajouter les écorces de citron et d'orange (préalablement blanchies dans de l'eau bouillante). Ajouter les billes de pomme, faire bouillir, puis laisser refroidir. Faire macérer 12 h. Avant de servir, sécher les billes sur du papier.

Préparer la crème au calvados : fouetter la crème avec le sucre glace et les graines de vanille. Ajouter le calvados et transférer la préparation dans une poche à douille.

A l'aide de la poche, déposer un peu de crème au calvados sur l'assiette. Disposer dessus la première moitié du sablé, puis les billes de pomme, et de nouveau une fine couche de crème au calvados. Recouvrir avec la seconde moitié du sablé. Disposer ensuite les pommes au sirop, ajouter la crème. Agrémenter de fines tranches de pommes et de feuilles de menthe. Servir avec une boule de sorbet à la pomme.

Ingrédients :

Sablé à la coriandre :

- ½ bouquet de coriandre hachée
- 1 jaune d'œuf
- 1 c. à s. de sucre
- 3 c. à s. de farine
- ½ c. à c. de levure chimique
- 2 c. à s. de beurre ramolli

Pommes au sirop de romarin :

- 3 c. à s. de sucre
- 4 c. à s. d'eau
- 3 c. à s. de billes creusées dans des pommes
- 2 branches de romarin
- 3 clous de girofle
- ½ gousse de vanille
- écorce de citron
- écorce d'orange

Crème au calvados :

- ½ verre de crème liquide
- 1 c. à c. de calvados
- 1 c. à c. de sucre glace
- ½ gousse de vanille

Autres ingrédients :

- 1 pincée de sel