



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

Père
MAGLOIRE®

TATIN POMME

& GANACHE MONTÉE
À LA VANILLE ET À L'ANETH FRAÎCHE

LE CHEF

Création originale de
Maxime MANIEZ,
Chef pâtissier consultant,
Blois, France



Recette pour environ 8-10 tartelettes

1. TATIN POMME CARAMEL

460 g de sucre
115 g d'eau
10 pommes rouges de taille moyenne

Faire un caramel puis en verser environ 30 g dans un Flexipan® rond de ø 7 cm. A l'aide d'un éplucheur japonais, couper les pommes en fines lamelles et former un rouleau. Le déposer sur le caramel à l'intérieur du moule puis cuire au four à 180°C pendant 1h15-1h30 environ. Presser les pommes toutes les 30 minutes. Conserver au congélateur.

2. GLAÇAGE KAPPA

375 g d'eau
75 g de sucre
5 g de gélifiant kappa (à base d'algues rouges)

Faire chauffer l'eau puis ajouter le mélange sucre et gélifiant kappa. Faire bouillir et utiliser.

3. PÂTE FEUILLETÉE CLASSIQUE

75 g de beurre en rouleau (1)
500 g de farine T45
18 g de sel
250 g d'eau
425 g de beurre spécial tourage (2)

Faire fondre le beurre (1) puis incorporer la farine, le sel et l'eau. Au crochet, mélanger doucement sans forcer la pâte. Réserver au réfrigérateur au moins 2 h pour que la pâte se détende.

Former 5 couches simples avec le beurre spécial tourage en réservant la pâte au moins 1 h au réfrigérateur entre chaque couche.

Étaler à 1,5 mm d'épaisseur puis laisser reposer au moins 3 h au réfrigérateur.

Cuire au four ventilé à 170°C environ 10 minutes puis poser une plaque sur la pâte feuilletée pour avoir quelque chose de plat

et de bien formé. Poursuivre la cuisson environ 15 minutes puis découper des ronds de ø 7-7,5 cm. Saupoudrer de sucre glace et faire caraméliser à 210°C quelques secondes supplémentaires.

4. GARNITURE POMME ANETH

117 g purée de pomme ou pomme verte
30 g purée de citron
12 g de sucre
6 g de pectine NH
1 g de purée ou jus de citron vert
Calvados Père Magloire® 60% vol.
170 g de pommes vertes fraîches
Un peu d'aneth fraîche

Faire chauffer la purée de pomme et la purée de citron. Ajouter le mélange sucre-pectine puis faire bouillir 2 minutes. Ajouter la purée de citron vert et le Calvados Père Magloire®. Refroidir puis mixer la gelée. Ajouter la pomme verte en petits cubes et l'aneth fraîche.

5. GANACHE MONTÉE VANILLE SARRASIN

62 g de graines de sarrasin
1 gousse de vanille
250 g crème 35% (1)
3 feuilles de gélatine
112 g de chocolat blanc
250 g de crème 35% (2)

Cuire les graines de sarrasin environ 10-15 minutes à 180°C. Infuser directement avec la gousse de vanille au moins 20 minutes dans la crème chaude (1). Filtrer puis ajouter la crème manquante pour obtenir la quantité précédente. Chauffer à nouveau la crème puis ajouter la gélatine. Mélanger avec le chocolat blanc puis ajouter la crème froide (2). Conserver une nuit au réfrigérateur.

...



RÉMY COINTREAU

GASTRONOMIE

6. CRUMBLE STREUSEL NOIX & SEL

- 70 g de beurre
- 70 g de cassonade
- 70 g de farine T55
- 55 g d'amandes en poudre
- 15 g de noix en poudre
- Un peu de sel

Mélanger le beurre avec la cassonade puis incorporer toutes les poudres. Ajoutez un peu de sel selon votre goût. Ne pas trop mélanger. Étaler la pâte sur 1 cm puis réserver au réfrigérateur. Cuire à 160°C pendant 10 minutes au four ventilé puis découper en petits cubes. Garder bien couvert à l'abri de l'humidité.

7. DECORATION

- 30 g de graines de sarrasin
- 20 de brins d'aneth fraîches
- 20 mini feuilles vertes
- 5 g d'huile d'olive

8. CAMEL LIQUIDE AU CALVADOS

- 200 g de sucre
- 30 g d'eau
- 200 g de crème
- 30 g de calvados Père Magloire® 60% vol.
- 30 g de beurre
- Un peu d'huile d'olive

Faire cuire le sucre et l'eau jusqu'à obtention d'un caramel. Faire chauffer la crème puis la verser sur le caramel. Faire bouillir puis ajouter le Calvados Père Magloire® et le beurre. Refroidir puis mélanger un peu avec l'huile d'olive.

9. MONTAGE

1. Tatin pomme caramel
2. Glaçage kappa
3. Pâte feuilletée classique
4. Garniture pommes aneth
5. Ganache montée à la vanille
6. Crumble streusel noix et sel
7. Décor
8. Caramel liquide au Calvados

Tremper la tatin aux pommes congelée dans le glaçage kappa chaud et fondu.

Sur la pâte feuilletée, étaler au centre la garniture.

Poser la Tatin glacée dessus.

Former une belle quenelle de ganache à la vanille déjà fouettée. Disposer des petits cubes de crumble.

Décorer avec quelques petites feuilles vertes, des graines de sarrasin grillées, de l'aneth fraîche et un peu d'huile d'olive.

Verser le caramel liquide sur la pomme tatin à l'aide du tube en verre.



Caramel liquide au Calvados

Ganache montée vanille sarrasin

Tatin pomme caramel

Garniture pomme aneth

Pâte feuilletée classique

COINTREAU

RÉMY MARTIN
COGNAC FINE CHAMPAGNE

MOUNT GAY
Barbados Rum
EST. 1703

ST-RÉMY
VINS LIÉGEOIS

PORT CHARLOTTE

THE BOTANIST
ISLAY DRY GIN

METAXA®

Griottines®
COINTREAU

Jacobs®

Père
MAGLOIRE®