



Pomme Verte / Green Apple



Tarte Streusel à la pomme verte Granny Smith

Granny Smith green apple streusel tart

Tarte Streusel à la pomme verte *Granny Smith*

Granny Smith green apple streusel tart

GELÉE ET BRUNOISE DE POMME VERTE

Purée de pomme verte PONTIER	300g
Purée de poire PONTIER	100g
Sucre inversi	60g
Sucre	8g
Pectine NH	7,2g

Bien mélanger le sucre et la pectine NH. Faire chauffer les purées de fruit PONTIER et le sucre inversi. À ébullition, joindre le mélange sucre et pectine NH aux purées de fruit. Refaire bouillir.

CRÈME D'AMANDE

Beurre	50g
Sucre	50g
Poudre d'amande	50g
Œufs entiers	50g

Faire un beurre pommade, ajouter le sucre puis la poudre d'amande et les œufs entiers un à un.

MIRLITON

Œufs entiers	240g
Sucre	192g
Crème d'amande	192g
Crème fraîche épaisse	192g

Mélanger les œufs et le sucre puis ajouter la crème d'amande. Mélanger et ajouter la crème épaisse.

STREUSEL

Partie 1	
Farine	450g
Sucre glace	450g
Fécule	90g
Poudre d'amande	288g
Beurre	450g
Sel	9g

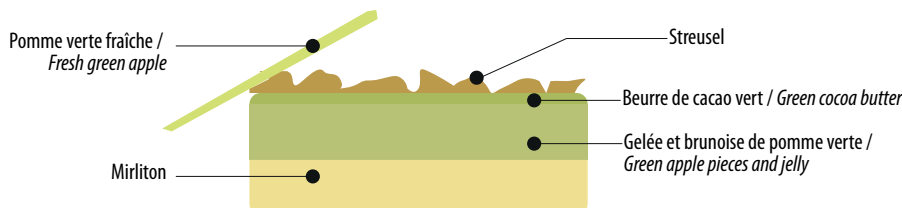
Mélanger la farine, le sucre glace, la féculé, la poudre d'amande et le sel. Faire un beurre pommade et le mélanger aux poudres jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Répartir des petits morceaux de pâte sur une plaque et cuire 20 minutes à 175°C pour obtenir une couleur homogène. Continuer la cuisson à 140°C pour dessécher.

Partie 2	
Corn flakes	435g
Chocolat noir	216g
Praliné noisette	282g
Pâte de noisette	168g
Noisettes hachées torréfiées	130g
Amandes hachées torréfiées	30g
Fleur de sel	3g

Faire fondre l'ensemble des ingrédients de la partie 2. Placer le mélange 1 et le mélange 2 dans une cuve de batteur et mixer à la feuille.

DRESSAGE

Mouler la gelée et brunoise de pomme verte dans un flexipan de 5cm de diamètre. Laisser refroidir. Cuire le mirliton dans un flexipan de 5cm de diamètre. Placer le disque de gelée et brunoise de pomme verte sur le disque de mirliton. Pulvériser le dessus de la tarte avec un beurre de cacao vert. Ajouter le streusel sur le glaçage et décorer avec un bâtonnet de pomme verte fraîche.



GREEN APPLE PIECES AND JELLY

PONTIER green apple purée	300g
PONTIER pear purée	100g
Inverted sugar	60g
Sugar	8g
Pectin NH	7,2g

Combine the sugar and pectin well. Heat the PONTIER fruit purées and the invert sugar. When boiling, add the sugar and pectin mix to the fruit purées. Bring back to the boil.

ALMOND CREAM

Butter	50g
Sugar	50g
Ground almonds	50g
Eggs	50g

Soften the butter, add the sugar then the ground almonds and the whole eggs, one by one.

MIRLITON

Eggs	240g
Sugar	192g
Almond cream	192g
Thick cream	192g

Combine the eggs and the sugar then add the almond cream. Mix and add the thick cream.

STREUSEL

Part 1	
Flour	450g
Icing sugar	450g
Starch	90g
Ground almonds	288g
Butter	450g
Salt	9g

Combine the flour, icing sugar, starch, ground almonds and salt. Soften the butter and add to the dry ingredients. Combine until evenly mixed. Spread pieces of the dough on a baking tray and bake at 175°C for 20 minutes until evenly coloured. Continue baking at 140°C to dry out the mixture.

Part 2	
Corn flakes	435g
Dark chocolate	216g
Hazelnut praline	282g
Hazelnut paste	168g
Chopped roast hazelnuts	130g
Chopped roast almonds	30g
Fleur de sel	3g

Melt all the ingredients of the 2nd part. Put mixture 1 and mixture 2 into a mixer bowl and blend with the paddle.

ASSEMBLY

Put the green apple pieces and jelly in a flexipan mould 5cms in diameter. Leave to cool. Bake the mirliton in a flexipan mould 5cms in diameter. Place the disk of green apple pieces and jelly on the disk of mirliton. Spray the top of the tart with a green cocoa butter. Top the glazing with the streusel pieces and a fresh green apple slice.