

RECETTE

Voyage autour de la Granny Smith

Une recette d'Emmanuelle Pelletier



**Emmanuelle
PELLETIER**

Cheffe-pâtissière, food-truck Le Peem's

Pâtissière de talent, Emmanuelle Pelletier a officié dans les plus grandes maisons étoilées, à Paris, en Suisse ou à La Cadière-d'Azur. Elle réalise une pâtisserie unique, bien à elle, qu'elle propose désormais dans son food-truck gourmand et itinérant.

Ingrédients :

Crèmeux verveine :

- 120 gr crème
- 25 gr sucre
- 40 gr jaunes d'œufs
- 5 gr verveine
- 2 feuilles de gélatines

Sauce caramel :

- 100 gr sucre
- 15 gr glucose
- 15 gr beurre demi-sel
- 1 œuf
- 259 gr farine

Pâte sucrée :

- 150 gr beurre
- 110 gr sucre glace
- 65 gr poudre d'amandes
- 1 œuf
- 250 gr farine

Glaçage Granny Smith :

- 600 gr jus de granny smith réduit
- 6 feuilles de gélatine
- 1 goutte de colorant vert

Dôme Granny Smith :

- 110 gr jus de granny
- 225 gr œufs
- 160 gr sucre
- 225 gr beurre
- 1/2 feuille gélatine
- 1 Granny Smith



Déroulé de la recette :

Crèmeux verveine :

Réaliser une anglaise avec la crème, les jaunes d'œufs et le sucre. Une fois cuite, hors du feu, ajouter la verveine. Passer au mixer, chinoiser puis coller la gélatine. Laisser refroidir.

Caramel :

Réaliser un caramel à sec, décuire avec le beurre demi-sel. Ajouter ensuite la crème, porter à ébullition. Passer au chinois et réserver.

Pâte sucrée :

Au batteur, travailler le beurre en pommade, ajouter tous les ingrédients sauf la farine et mélanger. Une fois la masse homogène, ajouter la farine sans trop travailler la pâte. Laisser reposer puis étaler au laminaire. Détailler en 2 disques. Cuire environ 6 min à 180°C.

Glaçage :

Réaliser le jus de Granny en passant les pommes à la centrifugeuse. Faire réduire de moitié. Le coller à la gélatine et ajouter le colorant pour finir.

Montage :

Détailler des rondelles de granny smith crues de 3 mm d'épaisseur de même diamètre que les bases des dômes. Déposer le dôme crèmeux sur les rondelles de pommes puis procéder au glaçage. Déposer le tout sur un disque de pâte sucrée. Verser autour le caramel.