

FÊTE DES GRANDS-MÈRES

LA RABOTE AUX POMMES ET MOUSSELINE DE VANILLE

Façon cheffe Mélanie, gagnante de la 5^{ème} édition du Concours culinaire Korïan

Ingrédients pour 10 personnes :

Pour la rabote aux pommes :

- 100g de beurre doux
- 1 pincée de cannelle moulue
- 2 pâtes feuilletées
- 1,3kg de pommes jaunes
- 100g de sucre
- 2,3 gousses de vanille bourbon

Pour le sirop :

- 214g d'eau
- 285g de sucre

Pour la crème mousseline :

- 12g de Maïzena
- 55g de beurre doux
- 107cl de lait ½ écrémé
- 18g d'œuf liquide jaune
- 8g de sucre
- 2 gousses de vanille bourbon



Description de la recette :

ÉTAPE 1

Pelez les pommes et évidez au centre avec un vide-pomme (ne pas couper en deux). Coupez en morceaux la pulpe du fruit qui a été enlevée (attention aux pépins). Coupez en dés 430g de pommes et conservez les autres.

ÉTAPE 2

Coupez des lanières de pâte de 2 cm de large dans le sens de la longueur en utilisant la totalité des pâtes. Mélangez 80g de sucre avec la cannelle. Fendez les gousses de vanille et coupez-les en quatre, réservez-les pour la décoration en fin de recette.

ÉTAPE 3

A part, faites caraméliser les dés de pommes dans le beurre et le sucre restant (20g), cette préparation va garnir l'intérieur des pommes évidées. Laissez refroidir.

ETAPE 4

Faire un sirop concentré puis ébouillanter les pommes rapidement. Egoutter et réserver à part pour refroidir complètement (si trop chaud la pâte va fondre au montage).

Pochage des pommes dans un sirop

Mettez l'eau dans une casserole. Ajoutez le sucre et une pointe de cannelle et mélangez le tout jusqu'à ébullition. Ecumez et plongez chaque pomme pendant 1 à 2mn maximum, l'idée est d'attendrir le fruit mais pas de le cuire complètement. La cuisson finale devant se faire avec la pâte dans le four.

Laissez refroidir à part avant le montage avec la pâte.

ETAPE 5

Passez à l'étape de réalisation de la crème mousseline.

Réalisation de la Mousseline de Vanille

ÉTAPE 1

Coupez le beurre en petits morceaux. Faites ramollir le beurre en pommade 30 minutes avant de l'utiliser. Fendez les gousses de vanille et extraire les graines à l'aide d'un couteau. Tamisez la maïzena. Fouettez les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Incorporez la maïzena.

ÉTAPE 2

Faites chauffer le lait, sans le faire bouillir. Ajoutez la gousse fendue et les graines de vanille, hors du feu pendant 30 minutes environ. Enlevez la gousse et réservez-la pour la décoration.

Versez le lait petit à petit sur le mélange œuf et sucre à l'aide d'un fouet. Mettez ce mélange dans une casserole, et remontez en température à 82°C sans cesser de remuer. Remettez la préparation hors du feu. Ajoutez la moitié du beurre ramolli. Débarrassez la préparation dans un récipient. Filmmez au contact (plaquez le film contre la crème pour éviter que la crème ne croûte) et laissez refroidir.

ÉTAPE 3

Ajoutez la préparation dans la cuve du batteur. Incorporez le beurre restant et continuez à fouetter jusqu'à ce que la crème devienne légère et aérienne.

Cuisson des pommes :

ÉTAPE 1

Préchauffez votre four à 190°C.

Remplissez l'intérieur des pommes avec les dés de fruit caramélisés.

Puis bordez la pomme avec les bandes de pâte en commençant par le haut et en faisant le tour complet.

Continuez en appuyant sur la bande pour bien plaquer la pâte.

Une fois à la base de la pomme, appuyez la partie haute pour la plaquer sur le dessus et idem en bas.

Badigeonnez largement de beurre fondu à l'aide d'un pinceau puis roulez les pommes dans le mélange de sucre et de cannelle.

ÉTAPE 2

Déposez les pommes sur une plaque munie d'une feuille de papier cuisson.

Cuire à 180°C

pendant 18 minutes environ. Retournez juste avant la fin de cuisson pour s'assurer de la présence de caramel à la base.

Dressage du dessert :

Dressez la pomme tiède sur une assiette. Plantez un morceau de gousse de vanille en lieu et place de la tige et réalisez une quenelle de Mousseline de Vanille sur le dessus au moment de servir.

