



**Tarte Tatin à la pomme verte
Granny Smith, betterave rouge**
Granny Smith green apple Tarte Tatin, red beetroot

Tarte Tatin à la pomme verte Granny Smith, betterave rouge

Granny Smith green apple Tarte Tatin, red beetroot

CARAMEL TATIN

Pommes Granny Smith	1000g
Sucre	500g
Glucose	30g
Eau	200g
Beurre	140g
Fraises fraîches	140g
Zeste d'orange	½
Zeste de citron vert	1
Jus d'un citron vert	1

Réaliser un caramel avec le sucre, le glucose et l'eau. Ajouter le beurre. Laisser chauffer jusqu'à l'obtention d'un beurre noisette puis ajouter les pommes et les fraises fraîches. Lorsque les pommes commencent à être cuites, retirer du feu et chinoiser. À froid, ajouter le zeste d'orange, celui de citron vert et le jus de citron vert.

POMMES CUITES

Pommes Granny Smith	5
Jus de pomme	20g

Éplucher les pommes et tailler de longues lamelles avec une mandoline. Enrouler les lamelles en les serrant bien sur elles-mêmes pour former un disque régulier. Insérer le disque de pomme dans un cercle à tarte. Placer le cercle garni dans un sac sous vide avec le jus de pomme et cuire 45 minutes au four vapeur à 90°C. Une fois les pommes cuites, égaliser le niveau des fruits en coupant les extrémités qui dépassent du cercle en hauteur. Couper ensuite en 2 dans le sens de la hauteur afin d'avoir 2 rouleaux de la même hauteur. Disposer les rouleaux sur une plaque avec un silpat, dans un cercle. Couler un peu de caramel Tatin sur le dessus et faire sécher 25 minutes à 90°C.

SABLÉ GRANOLA

Beurre	450g
Sucre	240g
Sel	6g
Sucre inversé	30g
Poudre de vanille	3g
Farine T55	630g
Farine de seigle	90g
Levure chimique	15g

Au batteur, faire un beurre pommade à la feuille. Ajouter le sucre, le sel, le sucre inversé et la poudre de vanille. Terminer en ajoutant les farines et la levure chimique. Cuire 20 minutes à 150°C.

CROUSTILLANTS

Feuilles de brick	
Beurre	
Sucre vanillé	

Faire fondre le beurre. Tailler des bandes de 15cm x 2cm de feuille de brick et les beurrer au pinceau. Saupoudrer de sucre vanillé. Placer entre 2 plaques et cuire 12 minutes à 160°C.

PANNA COTTA À LA PÂTE D'AMANDE

Lait	375g
Crème	500g
Gélatine	11,25g
Chocolat blanc	312g
Pâte d'amande 70%	120g

Faire bouillir le lait. Verser sur le chocolat blanc et la gélatine ramollie. Mixer. Réserver au frais et ajouter la crème à froid. Mixer de nouveau. Extraire 100g de panna cotta et les mélanger avec la pâte d'amande.

SORBET AU FROMAGE BLANC

Fromage blanc 40% de matière grasse	1000g
Sucre	230g
Eau	330g
Glucose	60g
Stabilisateur	4g
Dextrose	60g
Purée de citron jaune PONTIER	20g

Chauffer l'eau et le sucre à 45°C et ajouter toutes les poudres. Faire frémir et verser sur le fromage blanc mélangé à la purée de citron jaune PONTIER, maturer et turbiner.

DRESSAGE

Évider le centre du disque de pommes avec un emporte-pièce rond. Poser le disque évidé sur le sablé Granola. Remplir le trou central avec de la purée de pomme verte PONTIER fraîche. Au pinceau, appliquer la panna cotta à la pâte d'amande sur les croustillants et en disposer 3 autour de la tarte. Sur le côté, ajouter un disque de purée de betterave PONTIER fraîche et une quenelle de sorbet au fromage blanc. Décorer avec une brunoise et des bâtonnets de pomme verte fraîche.

CARAMEL TATIN

Granny Smith apples	1000g
Sugar	500g
Glucose	30g
Water	200g
Butter	140g
Fresh strawberries	140g
Orange zest	½
Lime zest	1
Lime juice	1

Make a caramel with the sugar, glucose and water. Add the butter. Heat to a very dark colour then add the fresh apples and strawberries. When the apples are almost cooked, remove from the heat and pass through the chinois. When cooled, add the orange zest, lime zest and the lemon juice.

COOKED APPLES

Granny Smith apples	5
Apple juice	20g

Peel the apples and cut long strips using the mandolin. Roll the strips up tightly to form one regular shaped disk. Place the apple disk in a tart tin. Place the full tin in a vacuum bag with the apple juice and cook for 45 minutes in a steam oven at 90°C. Once the apples are cooked, even out the height of the fruit by cutting off any tops that are higher than the tart tin. Then cut in half to obtain 2 rolls of the same height. Place the rolls on a baking tray with a silpat sheet, in a circle. Pour over a little of the Tatin caramel and then dry out for 25 minutes at 90°C.

GRANOLA SHORTBREAD

Butter	450g
Sugar	240g
Salt	6g
Inverted sugar	30g
Vanilla powder	3g
T55 flour	630g
Rye flour	90g
Baking powder	15g

In the mixer, soften the butter with the paddle. Add the sugar, salt, invert sugar and vanilla powder. Finish by adding the flours and baking powder. Bake for 20 minutes at 150°C.

CRISPS

Filo pastry sheets	
Butter	
Vanilla sugar	

Melt the butter Cut out 15 x 2cm strips of filo pastry and brush with butter. Sprinkle with vanilla sugar. Place between two baking sheets and bake for 12 minutes at 160°C.

MARZIPAN PANNA COTTA

Milk	375g
Cream	500g
Gelatine	11,25g
White chocolate	312g
70% almond paste	120g

Bring the milk to the boil. Pour over the white chocolate and softened gelatine. Blend. Chill and add the cream when cold. Blend again. Remove 100g of panna cotta and mix with the marzipan.

FROMAGE BLANC SORBET

40% fat fromage blanc	1000g
Sugar	230g
Water	330g
Glucose	60g
Stabilizer	4g
Dextrose	60g
PONTIER lemon purée	20g

Heat the water and the sugar to 45°C and add the dry ingredients. Bring to a simmer then pour over the fromage blanc and the PONTIER lemon purée. Mix, leave to rest then churn.

ASSEMBLY

Remove the centre of the apple dish with a small cutter. Place the disk on the granola shortbread. Fill the central hole with fresh PONTIER green apple purée. Brush the marzipan panna cotta on to the crisps and arrange 3 around the tart. On the side, add a disk of PONTIER beetroot fresh purée, a fresh green apple brunoise and a quenelle of fromage blanc sorbet.

