

X4 moules de 6 empreintes

### Mousse mélilot :

1. Crème infusée de 5gr de mélilot : 600gr
2. Jaune : 72gr
3. Miel : 45gr
4. Sucre : 15gr
5. Gélamines feuilles : 7gr
6. Crème montée : 270gr

Faire chauffer la crème infusée avec le miel,  
Cuire comme une anglaise avec les jaunes et le sucre.  
Ajouter la gélatine et une fois refroidie, ajouter la crème montée.  
Réserver en poche.

### Insert pomme :

1. Pomme boskoop : 6 pièces
2. Cidre : 350gr

Éplucher les pommes et les couper en cubes, cuire à feu doux et ajouter le cidre,  
Mixer légèrement si besoin.  
Mouler dans les moules savarins et congeler.

### Croustillant :

1. Beurre : 120gr
2. Farine : 120gr
3. Muscovado : 120gr
4. Crêpe dentelle : 120gr
5. Chocolat blanc : 100gr

Mélanger le beurre, la farine et le muscovado dans la cuve du batteur avec la feuille, cuire à 160C  
degrés environ 15 minutes, une fois refroidi mixer pour avoir une poudre homogène.

Ajouter la crêpe dentelle et le chocolat blanc au précédent mélange et étaler à 3mm entre deux  
feuilles de papier cuisson, réserver en cellule et détailler à la taille du moule.

### Montage entremets :

Pocher de la mousse mélilot au fond du moule à savarin, déposer un insert et ajouter de nouveau  
de la mousse.  
Finir avec le croustillant.  
Congeler.  
Floquer avec une bombe de flocage blanc.  
Réserver au frais.

### Gel pomme :

1. Cidre : 150gr
2. Jus de pomme : 200gr



3. Agar agar : 8gr
4. Maïzena : 12gr

Mettre tous les ingrédients ensemble dans une casserole, donner une ébullition et réserver au frigo. Une fois refroidi, mixer à la girafe et passer chinois.

Réserver en petite poche.

Faire des petits points de gel sur l'entremets pour y déposer les fleurs et herbes.

## **Sorbet pomme et jus de vin**

1. Jus de pomme : 1000 gr
2. Eau : 84 gr
3. Sucre : 55 gr
4. Dextrose : 128 gr
5. Stab : 3 gr

Réaliser un sirop avec l'eau, le sucre, le dextrose et le stab.

Une fois à ébullition, verser sur le jus de pomme.

Turbiner.

## **Sirop de vin et épices**

1. Eau : 1000gr
2. Sucre : 150gr
3. Vanille : 1 gousse
4. Cardamome : 5 unités
5. Baie de genièvre : 5 unités
6. Badiane : 2 unités
7. Cannelle bâton : 2 unités
8. Acide citrique : pm
9. Vin rouge : 300gr

Porter à ébullition l'eau, le sucre, la vanille et toutes les épices.

Ajouter le vin, laisser bouillir 2 minutes et réserver hors du feu.

Laisser infuser 2 heures et ajouter un peu d'acide à discrétion.

Passer chinois et réserver au frais.

## **Crumble pomme :**

1. Pommes boskoop : 15 pièces
2. Cannelle poudre : 10gr
3. Jus de pomme : 100gr
4. Beurre : 200gr
5. Farine : 200gr
6. Muscovado : 200gr
7. Cannelle poudre : 2gr
8. Crème fraîche d'Isigny : pm

Faire une compotée avec les pommes préalablement épluchées et la cannelle, cuire à feu doux et ajouter progressivement le jus de pomme.

Si besoin ajouter un peu de sucre muscovado si les pommes manquent de sucre.

Écraser avec une fourchette s'il reste des gros morceaux.



Mélanger tous les ingrédients dans la cuve du batteur, une fois le mélange homogène et formant une poudre, déposer sur silpat et cuire à 160C jusqu'à coloration brune environ 15minutes, tout en mélangeant toutes les 5 minutes.

Laisser refroidir et mixer au thermomix afin d'avoir un crumble homogène.

Tapisser le fond d'un plat de compotée, recouvrir de crumble et réchauffer quelques minutes au four afin de le servir tiède.

Servir avec une quenelle de crème fraîche d'Isigny.