



Petit gâteau aux pommes

INGRÉDIENTS 8 PORTIONS

SPONGE CAKE

65 g de farine de noisettes
65 g de sucre glace
25 g de farine 00
25 g de sucre cristal
25 g de beurre fondu
10 g de cacao en poudre non sucré
3 blancs d'œufs
2 œufs
1 pincée de sel

INSERT AUX POMMES

700 g de pommes, épluchées et coupées
en dés
90 g de sucre
1 gousse de vanille
1 pincée de sel

CRÈME AU MASCARPONE

170 g de mascarpone
110 de crème fraîche
90 g de sucre
50 g de beurre
5 g de gélatine en feuilles
fleur de sel

DERNIÈRES ÉTAPES

8 Ferrero Rochers
8 barres de chocolat noir 5 x 5 cm
Poudre dorée décorative comestible

INSTRUCTIONS



1. SPONGE CAKE

Préchauffez le four à 200 °C

Battez les œufs avec le sucre glace et la farine de noisettes.

Battez les blancs d'œufs avec le sucre cristal jusqu'à ce qu'ils soient fermes.

Incorporez les blancs d'œufs avec l'autre préparation aux œufs. Ajoutez le beurre fondu, la farine 00, le cacao en poudre et la pincée de sel.

Étalez la préparation obtenue sur un plat rectangulaire, 25 x 35 cm couvert de papier sulfurisé.

La pâte doit avoir une épaisseur d'un centimètre.

Enfournez dans un four à 200 °C et laissez cuire environ 10 minutes.

Sortez la préparation du four et laissez refroidir. Découpez ensuite 16 carrés 5 x 5 cm.

2. INSERT AUX POMMES

Faites cuire le sucre dans une poêle antiadhésive.

Ensuite, ajoutez les pommes coupées en dés, avec une graine obtenue du raclage de la gousse de vanille et avec une pincée de sel. Laissez cuire à feu doux tout en mélangeant continuellement pendant 7-8 minutes, jusqu'à ce que toute l'humidité se soit évaporée.

Retirez du feu, transvasez les fruits dans un plat et laissez refroidir.

3. CRÈME AU MASCARPONE

Immergez la gélatine dans de l'eau froide.

Caramélisez le sucre avec une cuillère à soupe d'eau 7-10 g dans une grande casserole en acier inoxydable pour voir la couleur du sucre lorsqu'il caramélise.

Faites chauffer la crème séparément. Lorsque le sucre et l'eau se sont bien mélangés, éteignez le feu et ajoutez la crème chaude simultanément.

Attention, le liquide risque de monter et de brûler rapidement. Continuez à mélanger, ajoutez le beurre et la gélatine essorée.

Laissez refroidir et ajoutez une généreuse pincée de fleur de sel. Lorsque le caramel a bien refroidi, mélangez-le au mascarpone.

4. DERNIÈRES ÉTAPES

Placez un sponge cake carré dans un emporte-pièce carré de 5 cm et ajoutez une couche de pommes environ 40 g chacun et couvrez d'un deuxième carré de sponge cake.

Enlevez l'emporte-pièce et décorez les cakes avec la crème au caramel au beurre salé, ajoutez les barres de chocolat et saupoudrez de poudre dorée.

Au centre, ajoutez un peu de crème et posez un chocolat Ferrero Rocher au-dessous, cela ajoutera une saveur sucrée et croustillante.