



LA BÛCHE DU VERGER 1/2



Un dessert à base de pommes s'imposait dans ce menu de fête "made in Normandie"
On commencera par un « confit de pomme » qu'on complètera d'un « moelleux aux pommes » pour faire une bûche en 2 textures. J'ai utilisé le moule bûche Guy Demarle.
Le tout s'accompagnera d'un sorbet poire ou pomme/cidre, d'étoiles en pâte sablée et de caramel réalisable avec les TM6 et 7 😊

Ingrédients pour la partie confit de pomme :

1,4kg de pommes acidulée type Tentation ou Elstar
35g de malzena
60/80g de sucre
Cannelle

Ingrédients pour la partie moelleux aux pommes

100 g de farine
2c à café de levure
70g de sucre
45g de lait
40g de beurre
1 œuf
3 pommes

La crème beurre/sucre (optionnelle)

70g de beurre
70g de sucre
1 petit œuf

Matériel :

1 pèle pomme
1 moule buche de 140cl
Poche à douille + 2 douilles lisse et triée

Déco :

Pour la crème fouetté : 200g de crème liquide entière très froide + 75g de mascarpone + 30g de sucre
Étoiles en pâte sablée

Et pour les paillettes d'or :

1 crêpe dentelle gavotte
+ colorant alimentaire or de surface



Suivez la recette pas à pas sur votre TM6 et +, en scannant le QR code avec votre smartphone





LA BÛCHE DU VERGER 2/2



PREPARATION

LA VEILLE, LE CONFIT :

- Passer les pommes au pèle pomme. Détacher les tranches et les réserver dans un saladier. Ajouter la maïzena, le sucre et la cannelle et bien mélanger à la main.
- Tasser les pommes dans le moule buche en le remplissant au maximum et **confire au four 2h à 160/165°**.
- Laisser refroidir dans le four. Les pommes doivent confire et beaucoup réduire (ce qui fait de la place dans le moule)

LE LENDEMAIN, LE MOELLEUX :

- Préchauffer le four à 200°
- Mettre tous les ingrédients dans le bol et **mélanger 20 sec vit 4**.
- Ajouter les pommes coupés en petits morceaux
- Verser la pâte **sur le confit de pommes** dans le reste du moule et **cuire au four 35mn à 200°** et préparer la crème beurre/sucre

LA CRÈME BEURRE SUCRE : (à supprimer pour une recette plus légère)

- Peser le beurre et le sucre et **faire fondre 5mn à 50°/60° vit 2**
- Ajouter l'**œuf et mélanger 30 sec vit 4**
- Sortir le gâteau du four et le piquer de quelques coups de couteaux.
- **Verser la crème en surface et écartier un peu les parois du moule pour mieux répartir la crème.**
- **Prolonger la cuisson de 20mn, vérifier la cuisson et sortir du four**

LA CRÈME FOUETTER (chantilly) :

- Fouetter tous les ingrédients avec un fouet électrique jusqu'à l'obtention d'une crème ferme et onctueuse.

L'ajout de Mascarpone permettra à la chantilly de mieux tenir dans le temps. Vous pouvez donc la préparer à l'avance, la mettre en poche à douille (pour moi une douille lisse et une striée)

LE CAMEL : Utiliser les recettes de sauce au caramel Cookidoo réalisable avec la fonction haute température des TM6 et TM7. Le caramel n'est nullement obligatoire mais peut décorer le fond de votre assiette.

LE SORBET : réalisé avec 500g de poires préalablement congelés à plat. Réaliser le sorbet avec seulement 30 à 50g de sucre, le jus d'1/2 citron, 1 blanc d'œuf. Servir pourquoi pas dans une verrine avec un fond de Calva (trou Normand)

ACCORD METS ET ...CIDRE : Accompagner le dessert d'un bon cidre, d'un cidre à la poire ou d'un poiré (plus raffiné)

ÉTOILES EN PÂTE SABLÉE : J'ai réalisé des étoiles en pâte sablée pour décorer ma buche et apporter du croquant dans les assiettes.

PAILLETES D'OR : Pour réaliser des paillettes d'or pas cher, briser une crêpe dentelle Gavotte, ajouter un peu de poudre or et mélanger. Le résultat est ... Scintillant 😊