LA POMME DE WASHINGTON (C EST VRAIMENT BON, DIT CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM2)

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/pomme-washington/

Mon deuxième dessert du Meilleur Pâtissier, la pomme de Washington, en mode tatin, avec une présentation élégante et à la saveur que Cyril Lignac avait adoré !

Difficulté : Niveau Intermediaire
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Ma Recette Du Meilleur Pâtissier, Tartelette, Tarte,

Ingrédients

Pour 4 tartelettes de 11 cm de diamètre
*Fond de tarte
280 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI
*Pommes
2 Pommes Rouge, sucrée, de 9 cm de diamètre
150 grammes de Sucre
200 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI
*Ganache montée
300 grammes de Crème Liquide 35% 30 Centilitres/300 Millilitres
100 grammes de Chocolat Blanc
4 grammes de Feuilles de Gélatine
9 grammes d'Alcool de Pomme 0,9 Centilitre/9 Millilitres. Genre Manzana
*Déco
1 Pomme
100 grammes d'Eau 10 Centilitres/100 Millilitres
100 grammes de Sucre
12 grammes de Jus de Citron pris de 0,2 Citron
1 Feuille d'Or Comestible

Pour 2 tartelettes de 11 cm de diamètre
*Fond de tarte
140 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI
*Pommes
1 Pomme Rouge, sucrée, de 9 cm de diamètre

LA POMME DE WASHINGTON (C EST VRAIMENT BON, DIT CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM2)

75 grammes de Sucre
100 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI
*Ganache montée
150 grammes de Crème Liquide 35% 15 Centilitres/150 Millilitres
50 grammes de Chocolat Blanc
2 grammes de Feuilles de Gélatine
4,5 grammes d'Alcool de Pomme 0,45 Centilitre/4,5 Millilitres. Genre Manzana
*Déco
1 Pomme
50 grammes d'Eau 5 Centilitres/50 Millilitres
50 grammes de Sucre
6 grammes de Jus de Citron pris de 0,1 Citron
1 Feuille d'Or Comestible

Pour 6 tartelettes de 11 cm de diamètre
*Fond de tarte
420 grammes de Fond de tarte, Sucrée ou Sablée Pour les recettes, voir ICI
*Pommes
3 Pommes Rouge, sucrée, de 9 cm de diamètre
225 grammes de Sucre
300 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI
*Ganache montée
450 grammes de Crème Liquide 35% 45 Centilitres/450 Millilitres
150 grammes de Chocolat Blanc
6 grammes de Feuilles de Gélatine
13,5 grammes d'Alcool de Pomme 1,35 Centilitre/13,5 Millilitres. Genre Manzana
*Déco
1 Pomme
150 grammes d'Eau 15 Centilitres/150 Millilitres
150 grammes de Sucre
18 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron
1 Feuille d'Or Comestible

Instructions

Le caramel
1. On commence par faire fondre le Sucre (un tiers : 50 g) dans une casserole à feu moyen
2. On va éviter d'utiliser une spatule pour mélanger le sucre qui pourrait le faire masser. Il vaut mieux secouer la casserole

3. Dès que le premier tiers a fondu, verser un 2ème tiers (50 g) : Chercher à recouvrir toute la surface, et attendre qu'il fonde
4. Recommencer avec le dernier tiers de Sucre (50 g)
5. Attention à ne pas trop brunir le caramel ! On doit obtenir un joli blond, pas foncé sinon il va apporter de l'amertume
6. Verser alors sur un tapis silicone. Attention à ne pas vous bruler !
7. Laisser refroidir et figer à température ambiante
8. Une fois qu'il est refroidi, il est figé et on peut le briser avec les mains ou avec un objet lourd comme un rouleau à pâtisserie
9. Pour la suite, on va utiliser un moule en silicone avec empreintes en forme de demi-sphère
10. Il faut un diamètre légèrement inférieur au diamètre des pommes. Mes pommes font 9 cm de diamètre, j'utilise donc des empreintes silicone en demi-cercle de 8 cm de diamètre
11. Placer les brisures de caramel au fond des empreintes

Les Pommes de Washington

12. Voila à quoi ressemblent les pommes de Washington. Vous aurez surement du mal à les trouver, alors voila ce que vous devez chercher : Des pommes rouges, de grosse taille, fermes mais bien sucrées !
13. Eplucher les Pommes (2)
14. Retirer le coeur : j'utilise pour cela une cuillère parisienne
15. Retirer la tige et les nervures, puis couper dans le sens vertical
16. Placer les demi pommes, face bombée dans les empreintes (ou on a mis les brisures de caramel)
17. Recouvrir avec un tapis silicone : c'est important car cela évite les projections, et permet de preserver l'humidité de la pomme
18. Cuire au four à 200 C (Thermostat 6) pendant environ 1 heure à 1 heure 30 minutes
19. Sortir, laisser refroidir à température ambiante
20. Je vous avertis : vous allez obtenir du caramel surcuit, et très noirci dans les autres empreintes non utilisées : ce sont les vapeurs de caramel qui ont cuit. Afin de nettoyer, il faudra plonger plus tard ce moule silicone dans de l'eau chaude, et ce caramel va fondre. Ensuite, je lave ce moule au lave-vaisselle
21. Les pommes ont caramélisé et on les laisse dans leurs empreintes
22. Une fois à température ambiante, filmer (couvrir) et placer au frais pendant 2 heures

Le fond de tarte

23. Pour les fonds de tarte, il vous faudra du Fond de tarte, Sucrée ou Sablée
24. Pour faire ce fond de tarte : Les recettes sont ICI
25. Je vous ai indiqué la quantité (280 g), mais c'est le poids final utilisé : je vous conseille donc d'en faire plus afin de pouvoir abaisser et emporte-piècer. Vous pouvez utiliser le surplus pour cuire de petits sablés dont personne ne se plaindra
26. Faire la recette, abaisser entre 2 tapis silicone, sur une épaisseur de 0,2 cm ou 2 mm

27. Laisser au frais 2 heures
28. Sortir du frais, et avec un emporte-pièce de 11 cm de diamètre, enfoncer dans la pâte durcie (vous pouvez sinon utiliser une petite soucoupe de 11 cm de diamètre et un couteau)
29. Retirer l'excédent de pâte (facile à facile quand la pâte est encore congelée et dure, sinon faire congeler)
30. Piquer à la fourchette (evite à la pâte de gonfler à la cuisson)

Cuisson

31. Enfourner au four préchauffé à 150 C (Thermostat 5) pendant 10/15 minutes
32. Sortir, badigeonner d'un jaune d'oeuf battu avec quelques gouttes d'eau
33. Finir la cuisson à 160 C (Thermostat 5) pendant 5 minutes
34. Sortir, faire refroidir à température ambiante
35. Une fois les sablés refroidis, limer les bords avec une microplane ou une passoire

La ganache montée

36. Faire ramollir les Feuilles de Gélatine (4 g) dans de l'eau froide
37. Chauffer la moitié de la Crème Liquide 35% (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), et garder l'autre moitié au frais
38. Placer le Chocolat Blanc (100 g) dans un grand bol
39. Attendre l'ébullition
40. Verser alors la Crème Liquide 35% sur le Chocolat Blanc (100 g)
41. Retirer la gélatine, presser d'une main
42. Ajouter au bol dans le liquide chaud
43. Mélanger lentement, à l' aide d' un fouet à main
44. Ajouter la 2ème moitié de la Crème Liquide 35% (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), qu'on a gardé au frais et qui doit être froide
45. Verser également l'Alcool de Pomme (9 g ou 0,9 Centilitre/9 Millilitres) : Une marque connue est l'alcool "Manzana", mais si vous ne voulez pas d'alcool, ajouter du sirop aux pommes, type sirop pour enfants
46. Cyril Lignac m'avait bien indiqué lors de l'émission de ne pas chauffer toute la crème : elle perd ses propriétés, et elle ne monte pas aussi bien. C'est pour cela que l'on garde une moitié de crème au frais et qu'on ne chauffe pas
47. Mélanger
48. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
49. Réserver au frais pendant 2 heures minimum
50. Après refroidissement, sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
51. Fouetter (monter) cette ganache : On peut utiliser soit un robot (genre Kitchen Aid) ou également un batteur électrique
52. Vous verrez, c'est une ganache montée qui est épaisse, mais on a besoin de cette épaisseur afin de bien faire tenir les feuilles
53. On va mettre cette ganache montée dans une poche à douille, mais avant, il faut y glisser une

douille spéciale, une douille qui permet de pocher des feuilles
54. La "douille à feuilles" est quelque chose que je n'avais pas pu utiliser pendant l'émission du 'Meilleur Pâtissier' : on ne l'avait pas trouvée dans les cartons du château, et j'avais eu du mal à la trouver sur internet
55. On en trouve maintenant plus facilement : Pour acheter en ligne, c'est ICI
56. En magasin, chercher une douille "Wilton 366" ou "Douille à grande feuille"
57. Faire chauffer le Nappage neutre (200 g) afin de liquéfier, mais attention que le nappage ne soit pas trop chaud, il doit juste être liquide
58. On peut trouver ce nappage dans le commerce : Pour acheter en ligne, c'est ICI
59. On peut également faire ce nappage : Les recettes sont ICI
60. Sortir les pommes caramélisées du frais
61. Poser sur une grille, posée sur une plaque
62. Verser le Nappage neutre (200 g) sur les pommes afin de les glacer. Ce nappage va rendre les pommes brillantes !
63. Poser d'abord une noix (à la cuillère) de la ganache montée au centre du fond de tarte : cela permettra à la pomme de garder sa forme bien arrondie
64. Poser une pomme caramélisée sur cette noix de crème
65. Pour faire ces feuilles, je vous conseille de vous entrainer d'abord sur un coin de table. Cela parait contre-intuitif, mais pour faire une feuille horizontale, il faut placer la douille... à la verticale
66. Appuyer la poche à douille pour faire sortir la crème, puis arrêter d'appuyer et tirer d'un coup sec : vous verrez qu'on apprend le geste assez vite
67. Pocher ces feuilles autour de la pomme
68. Recommencer, en ajoutant une "2ème couche" de feuilles en quinquonce. Vous pouvez même ajouter une 3ème couche si le coeur vous en dit

Les marguerites déco

69. Pour les "marguerites déco", je vous avertis tout de suite : vous pouvez faire plus simple. Il suffit de couper une tranche de Pomme sur 0,1 cm ou 1 mm (au couteau ou à l'aide d'une mandoline), et d'emporte-pièce une forme de marguerite, puis passer au doigt des gouttes de jus de citron (pour éviter l'oxydation)
70. Néanmoins, je vous montre une technique un peu plus compliquée : Faire bouillir l'Eau (100 g ou 10 Centilitres/100 Millilitres) et le Sucre (100 g) dans une casserole
71. Faire bouillir 1 minute puis retirer du feu
72. Verser le Jus de Citron (12 g pris de 0,2 Citron)
73. Découper de fines lamelles de Pomme sur 0,1 cm ou 1 mm : j'utilise une mandoline mais on peut trancher au couteau
74. Plonger les lamelles quelques secondes dans le sirop : les lamelles vont ramollir et imbiber le jus de citron (pour éviter le noircissement)
75. On va détailler les marguerites, à l'aide d'un emporte-pièce : Pour acheter en ligne, c'est ICI

LA POMME DE WASHINGTON (C EST VRAIMENT BON, DIT CYRIL LIGNAC) (LE MEILLEUR PâTISSIER, S9-EM2)

76. Enfoncer l'emporte-pièce, retirer les fleurs
77. Déposer délicatement sur les tartelettes
78. En option, je dépose une Feuille d'Or Comestible
79. Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressement indiqué sur l'emballage. Certaines feuilles d'or sont utilisées pour la décoration artistique, et ne sont pas comestibles. La mention sur l'emballage doit mentionner que la feuille d'or est comestible
80. Les feuilles d'or sont tellement fines qu'elles se replient sur elles-mêmes. Le meilleur moyen pour les déposer, c'est d'utiliser la pointe d'un couteau