

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

## La Recette

<https://51.159.13.235/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 la recette, 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

### **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

75 grammes de Sucre

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

100 grammes de Nappage neutre Pour la recette, 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

### **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 la recette, 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

## **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)

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

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 brûler !
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. Voilà à quoi ressemblent les pommes de Washington. Vous aurez sûrement du mal à les trouver, alors voilà ce que vous devez chercher : Des pommes rouges, de grosse taille, fermes mais bien sucrées !
13. Eplucher les Pommes (2)
14. Retirer le cœur : 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 préserver 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 (280 g)
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, enfoncez dans la pâte durcie (vous pouvez sinon utiliser une petite soucoupe de 11 cm de diamètre et un couteau)

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

29. Retirer l'excédent de pâte (facile à faire quand la pâte est encore congelée et dure, sinon faire congeler)

30. Piquer à la fourchette (éviter à la pâte de gonfler à la cuisson)

### **Cuisson**

31. Cuire 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 douilles, 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

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

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 : La recette est 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 entraîner d'abord sur un coin de table. Cela paraît contre-intuitif, mais pour faire une feuille horizontale, il faut placer la douille... à la verticale

66. Appuyer la poche à douilles 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 quinconce. Vous pouvez même ajouter une 3ème couche si le cœur 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-piècer 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

76. Enfoncer l'emporte-pièce, retirer les fleurs

77. Déposer délicatement sur les tartelettes. En option, je dépose un peu de Feuilles d'Or Comestible

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