

POMME CONFITE AUX DRAGÉES

pour 4 personnes

PAR AMANDINE CHAIGNOT

PAIN DE GÊNES

150 g de poudre d'amande

180 g de sucre

150 g de beurre

4 oeufs

65 g de farine

1 pincée de sel

Mélangez le beurre ramolli avec le sucre, fouettez énergiquement 2 min et ajoutez la poudre d'amande.

Ajoutez les oeufs entiers, une pincée de sel et la farine.

Versez dans un grand moule à manquer et faites cuire à 170°C pendant 25 mn environ. Piquez pour vérifier la cuisson. La lame d'un couteau doit ressortir sèche.

Laissez refroidir.

Taillez des tranches d'1/2 cm et emporte-piècez au diamètre de la pomme (environ 6/8cm).

Coupez les 2 côtés de chaque pomme sans les éplucher.

Epluchez le centre de la pomme et enlevez les pépins avec un emporte-pièce rond profond.

Faites bouillir le sirop de grenadine avec 1 litre d'eau puis pochez les pommes environ 20 min pour qu'elles deviennent bien moelleuses et légèrement rosées. Egouttez-les et gardez-les à température ambiante.

Montez la crème en chantilly et ajoutez les dragées broyées en poudre préalablement.

Déposez les pommes confites sur chaque tranche ronde de pain de Gênes, garnissez de crème de dragées.

Déposez harmonieusement des pétales de fleurs et des lamelles de pommes fraîches.

POMME CONFITE

4 pommes de votre choix

200 g de sirop de grenadine

250 g de crème liquide

80 g de dragées amandes

Fleurs comestibles