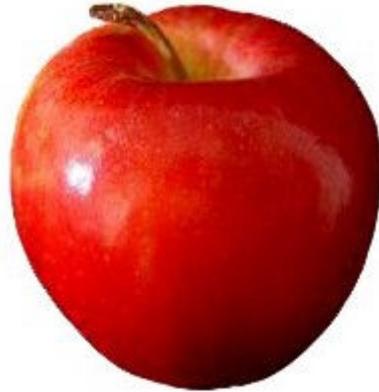


GRATIN DE POMMES TAPÉES AUX AMANDES

Pour 4 personnes :

- 4 pommes tapées
- 80 g d'amandes effilées ou hachées
- 10 g de sucre glace
- 15 g de beurre
- 85 g de sucre semoule
- 85 g de vin blanc sec
- 2 jaunes d'œufs



Les pommes tapées doivent être réhydratées dans le vin, 3 à 4 jours avant, ainsi que le préconise le fabricant dans sa recette (indiqué sur les paquets ou les bocaux).

Sauter au beurre les amandes jusqu'à coloration blonde, ajoutez le sucre glace et une cuillère à café d'eau pour former un caramel sec.

Dans une casserole, fouettez vivement ensemble les jaunes d'œufs et le sucre semoule jusqu'à obtenir un ensemble crémeux. Ajoutez le vin blanc et chauffez progressivement jusqu'à environ 50°C tout en fouettant énergiquement pour obtenir une mousse onctueuse et nappante. C'est le sabayon.

Mélangez la moitié du sabayon aux amandes et garnissez-en le fond de 4 assiettes à dessert.

Disposez en éventail les quartiers de pommes tapées puis nappez-les de sabayon.

Faites dorer vivement sous le gril du four au rouge pour obtenir un glaçage uniforme et doré.

Accompagnez d'un vin blanc liquoreux : Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Bonnezeaux . . .

<p>Recette préparée par M. POLETTE Pierre Professeur de cuisine à l'Espace Hôtelier Curnonsky de Saumur</p>
