



- Recette équivalente à la fabrication de 12 petits gâteaux

UP & DOWN

TATIN DE POMME ET MIRABELLE AU
MARRON CARAMELISÉ



CARAMEL AU MARRON

Mélangez la crème de marrons et la crème 35%.
Caraméliser à sec le sucre semoule avec le sucre cassonade, ajoutez de gousses de vanille fendues et la fleur de sel.
Incorporez immédiatement pour décuire le beurre puis la crème et la crème de marrons.
Emulsionnez au mixeur plongeant et filtrez.

CARAMEL AU MARRON

200 g de sucre semoule
100 g de cassonade
1 gousse de vanille de Tahiti
90 g de beurre fin
½ g de fleur de sel
125 g de crème 35%
300 g de crème de marrons
«IMBERT»

POMMES ET MIRABELLE CONFITES

700 g de quartiers de pommes
200 g d'oreillons de mirabelles
350 g de crème de marrons caramélisé
50 g de sucre semoule
15 g de pectine 325NH95
100 g de jus de pommes

NAPPAGE AU MARRON

20 g de sucre semoule
8 g de pectine NH
50 g d'eau minérale
200 g sirop marron «IMBERT»
40 g de glucose
50 g de pâte de marrons
«IMBERT»

POMMES ET MIRABELLE CONFITES

Mélangez les quartiers pommes et les oreillons de mirabelle avec 300 g de caramel moelleux à la mirabelle. Faites cuire à 160°C pendant environ 50 minutes en remuant régulièrement.
Portez le jus de pommes à ébullition avec le sucre et la pectine.
Incorporez ce jus pectiné aux pommes confites et poursuivez la cuisson 10 minutes. Laissez refroidir et congelez.
NB : J'utilise essentiellement des pommes Royal Gala ou Pink Lady. Vous pouvez également réaliser cette recette avec uniquement des pommes en remplaçant les mirabelles.

NAPPAGE AU MARRON

Mélangez le sucre semoule avec la pectine NH.
Chauffez l'eau, le sirop de marron et le glucose.
Portez à ébullition avec le sucre et la pectine et incorporez la pâte de marrons.
Réservez en boîte hermétique.
NB : je conserve le sirop des marrons confits en boîte « IMBERT » pour son goût. Je l'utilise également pour glacer certaines viennoiseries et en particulier les galettes.

MONTAGE "UP & DOWN"

Faites cuire des disques de pâte feuilletée de 7cm ø. Démoulez les pommes et mirabelles confites et nappez à l'aide du nappage marron. Déposez sur la pâte feuilletée et décorez.

