

CROUSTILLANT CHAUD AUX POMMES **(Recette de Jean-Pierre VIGATO)**

Ingrédients pour 4 personnes :

200 g de pommes golden
200 g de pommes boskoop
200 g de pommes reinette
50 g de sucre semoule vanillé
250 g de beurre
2 œufs 60/65
1 pain de mie de 30 cm tranché dans le sens de la longueur
3 jaunes d'œufs
60 g de sucre semoule
2 gousses de vanille
25 cl de lait

Matériels :

4 ramequins de 7,5 cm de Ø
4 assie
2 casseroles moyennes
1 petite casserole
1 plat en pyrex d'au moins 30 cm de longueur
1 cul de poule
1 spatule en bois
1 Maryse

Dans une casserole passée sous l'eau froide faire bouillir le lait avec les 2 gousses de vanille fendues en 2 et récupérer les grains de vanille en grattant bien l'intérieur. Laisser infuser pendant 15 minutes. Mettre les 2 jaunes d'œufs dans le cul de poule avec les grains de vanille. Fouetter ces jaunes jusqu'à ce qu'ils "blanchissent".

Reporter le lait infusé à ébullition et le verser petit à petit sur les jaunes blanchis. Reverser ce mélange dans la casserole et faire cuire à feu doux pour le faire épaissir en veillant à ne pas dépasser la température de 83°. Laisser refroidir et mettre au frais.

Éplucher les 3 variétés de pommes, les couper en petits morceaux et les faire cuire dans une casserole avec les 50 g de sucre semoule vanillé. Lorsque cette compote de pommes est bien cuite l'écraser à la fourchette puis la dessécher avec la spatule en bois. Lui incorporer 100 g de beurre pommade et les 2 œufs entiers un à un. Mettre à chauffer votre four à 220°.

Dans les tranches de pain de mie tailler 4 rectangles de 28 cm X 4 cm ainsi que 4 cercles de 6 cm de Ø et 4 cercles de 8 cm de Ø.

Faire fondre les 150 g de beurre restant dans une petite casserole et le verser dans le plat en Pyrex®. Y faire tremper les 4 tranches et les 8 cercles de pain de mie.

Habiller chaque pourtour du ramequin avec une tranche de pain de lie rectangulaire et le fond avec un petit cercle. Au besoin, ajuster pour bien faire coïncider le pain de mie. Ensuite remplir cet espace avec de la compote de pommes et terminer en fermant avec un grand cercle de pain de mie.

Placer les 4 moules sur la plaque du four et faire cuire à 210° pendant 20 minutes. Les sortir et les laisser reposer à l'air libre pendant une dizaine de minutes.

Démouler chaque croustillant obtenu sur une assiette et l'entourer d'un cordon de crème anglaise.