

Pomme confite et son sabayon à la Manzana

Un dessert tout simple mais néanmoins hyper gourmand grâce à ce sabayon très parfumé. Le sabayon n'est pas difficile techniquement donc n'ayez pas peur et lancez-vous!



Pomme et sabayon à la Manzana

Ingrédients pour 4 personnes

- 2 pommes granny smith (le sabayon étant déjà bien sucré, j'ai préféré des granny car elles sont plus acides)
- une belle noix de beurre
- trois cuillerées à soupe de sucre
- une cuillerée à café de cardamome en poudre
- 5 cl de Manzana; la manzana est une liqueur de pomme

verte.

- des amandes effilées
- quelques feuilles de verveine fraîche ou de menthe

Pour le sabayon

- 60 g de Marsala (vin blanc sicilien)
- 60 g de Manzana
- 120 g de sucre
- 6 jaunes d'œuf

Pour le dressage

- des amandes effilées
- deux sablés émiettés. Pour la recette des sablés maison cliquez [ici](#)

Matériel

- une cuillère parisienne: elle vous sera très utile pour évider les pommes avec précision



3 claveles 4801 - Cuillère Parisienne Double, 22/30 mm

Préparation

- Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°. Réservez.



Torréfiez les amandes pendant 10 minutes au four à 180°

- Émiettez les sablés. Réservez.



Émiettez les sablés

- Épluchez les pommes et coupez-les en deux. Évidez-les avec la cuillerée à pomme parisienne.



Coupez les pommes en deux

- Faites revenir les pommes avec le beurre, la cardamome et le sucre. Quand le beurre est bien fondu arrosez bien les pommes du mélange beurre sucre cardamome puis couvrez et laissez cuire à feu doux. Régulièrement arrosez les pommes avec le caramel qui se forme. Les pommes doivent être moelleuses mais encore un peu fermes.



Faites revenir les pommes avec du beurre et du sucre

- Réservez les pommes.



Réservez les pommes

- Faites chauffer le caramel restant et déglacez avec la Manzana.



Faites chauffer le caramel restant et déglacé avec la Manzana

- Arrosez les pommes avec le caramel et réservez à température ambiante en attendant la réalisation du sabayon.



Arrosez les pomme avec le caramel

- Ciselez la verveine. Réservez.



Ciselez la verveine

- Blanchir les jaunes avec le sucre: pour cela battez vivement les deux éléments jusqu'à ce que le mélange passe du jaune vif au jaune pâle.



Blanchir les jaunes avec le sucre

- Ajoutez les alcools et montez le sabayon au bain marie en battant le mélange au fouet en permanence. Le mélange doit mousser et tripler de volume. Au besoin utilisez un fouet électrique. Continuer à fouetter hors feu jusqu'à ce que le sabayon refroidisse: le sabayon se sert immédiatement.



Montez le sabayon au bain marie

Dressage

- Disposez une demi pomme dans l'assiette.



Disposez une demi pomme dans l'assiette

- Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté.



Versez le sabayon et ajoutez les amandes, la verveine et le sablé émietté



Pomme et sabayon à la Manzana