

Tarte croustillante aux pommes et marrons (recette Basse température)

Vous êtes nombreux à me demander des desserts basse température. Ce mode de cuisson est particulièrement intéressant pour la cuisson des viandes, poissons, crustacés et légumes racines. Mais il l'est également pour certains fruits comme la pomme, l'ananas, la banane, la poire qui entrent dans la composition de certains desserts.

Je vous propose donc une recette de tarte croustillante où les pommes sont cuites basse température avec des épices. Il en ressort un « parfumage » très subtil des fruits: en effet cette cuisson sous vide est un extraordinaire exhausteur de goût car aucune saveur ne peut s'évaporer pendant la cuisson; Tous les parfums vont se concentrer dans l'aliment emprisonné dans le sachet.

Pour plus de renseignements sur la cuisine sous vide basse température cliquez [ici](#).



Tarte croustillante aux pommes, crèmeux aux marrons



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)

- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Ingrédients pour 6 tartes individuelles

- 3 pommes
- 12 feuilles de pâte filo

Pour la farce

- 25 g de beurre mou
- une cuillerée à soupe d'épices à vin chaud. Vous en trouverez dans les magasins spécialisés en épices ou vous pouvez réaliser votre mélange vous-même en mixant finement de la poudre de cannelle, de badiane, de vanille, de gingembre, de clous de girofle et des écorces d'orange séchées
- une cuillère à soupe rase de jus d'orange
- le zeste d'une orange

Pour le crémeux aux marrons

- 50 g de lait entier
- 50 g de crème de marron
- 1 oeuf
- 20 g de sucre
- 4 g de poudre à crème ou de la maïzena
- 70 g de beurre

Matériel

- un thermoplongeur: je vous conseille celui de la marque Anova mais il en existe d'autres comme celui-ci (le moins cher à ce jour)



KLARSTEIN Quickstick - Cuisson sous vide, Sous vide stick, Thermoplongeur sous vide, Thermostat, Pompe de circulation, 1300 W, Pour casseroles jusqu'à 20 L, Réglage précis de la température - Noir

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



FoodSaver V2860-I Machine Sous Vide avec Compartiment de Rangement pour Rouleau et Cutter et 3 Vitesses d'Aspiration, Inclus Sacs de Mise sous Vide Assortis

- une cuillère parisienne. Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



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

Préparation

On commence par la cuisson basse température des pommes qui va

prendre une heure.

- Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur à l'aide d'une cuillère parisienne.



Pelez les pommes, coupez-les en deux et évidez-en le cœur

- Mélangez tous les ingrédients de la farce.



Mélangez tous les ingrédients de la farce

- Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce.



Farcissez le cœur des pommes avec un peu de farce

- Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure.



Mettez les pommes sous vide et faites les cuire à l'aide de votre thermoplongeur à 85° pendant une heure

Pendant la cuisson des pommes on prépare le crémeux aux marrons et les feuilles de filo.

Pour le crémeux aux marrons.

- Faites fondre la crème de marron dans le lait.



Faites fondre la crème de marron dans le lait

- Pendant ce temps blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre.



Blanchissez l'œuf avec les 20 g de sucre

- Versez le lait chaud sur l'œuf. Ajoutez la poudre à crème. Mélangez bien.



Versez le lait chaud sur

l'œuf

- Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe.



Remettez le tout sur le feu jusqu'à ce que la crème épaississe

- Ôtez la casserole du feu et attendez quelques minutes: quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre.



Quand la crème est à 40° incorporez alors les 70 g de beurre

- Puis mixez le tout et placez la crème aux marrons dans une poche à douille. Réservez au frais.



Puis mixez le tout



Placez la crème aux marrons
dans une poche à douille

Pour les feuilles de filo

- Mélangez un peu de beurre fondu avec une cuillère à soupe rase de sucre.



Mélangez un peu de beurre
fondu avec une cuillère à
soupe rase de sucre

- Beurrez des moules en inox ou en silicone (j'utilise des petites gamelles à chat...) ayant un diamètre suffisant pour pouvoir y déposer une demi pomme à l'intérieur. Puis étalez vos feuilles de filo: vous en utiliserez deux par moule individuel. Beurrez-les des deux côtés chacune et superposez-les. Puis on les dépose délicatement dans les moules pour qu'elle épousent bien la forme du moule: attention c'est fragile! Puis coupez le trop plein de pâte pour avoir un bel arrondi.



Disposez les feuilles de filo dans les moules individuels

- Enfournez à 180° pendant 10 mn à 15 mn suivant les fours. Laissez refroidir et démoulez délicatement (c'est fragile).



Enfournez à 180° pendant 10 mn

- Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo.



Pochez le crémeux marron dans chaque coupelle en pâte à filo

- Ouvrez le sachet de pommes: récupérez le jus rendu, filtrez-le. Puis faites-le réduire dans une petite casserole.



Récupérez le jus rendu, filtrez-le



Faites réduire le jus dans une petite casserole

- Disposez les pommes sur une grille et laquez les pommes avec le jus réduit.



Disposez les pommes sur une grille

- Puis disposez une demi pomme par dessus. Décorez avec une petite feuille de menthe.



Puis disposez une demi pomme

par dessus

Et c'est prêt: ultra croustillant, merveilleusement parfumé...
Un petit bonheur.



Tarte croustillante aux pommes, crémeux aux marrons

**Poire basse température et
son pain perdu au caramel de
pomme (recette basse**

température)

Le pain perdu est une recette d'enfance qui revient au goût du jour et on le retrouve à la carte de beaucoup de restaurants. Celui-ci, particulièrement gourmand, est une recette du chef Philippe Conticini réalisé sans sucre ajouté grâce à une réduction de jus de pommes qui fait office de caramel. J'y ai ajouté une poire très moelleuse, cuite basse température, pour amener une pointe de fraîcheur.



Beaucoup d'entre vous, aviez émis le souhait d'être informés de la parution de mes meilleurs recettes basse température. Retrouvez-les ainsi que des recettes inédites dans les livres de ma collection « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 1 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 2 », « Ma Cuisine Basse Température, Best Of – Tome 3 », « Ma cuisine basse température, Best Of -Tome 4 », « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 5 » et enfin le tout dernier « Ma cuisine Basse Température, Best of – Tome 6 »

Les livres sont disponibles dès maintenant en version brochée ou en version Kindle.

Voici les liens où vous pourrez les acquérir:

- Pour le Tome 1, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 2, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 3, cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 4 cliquez [ici](#)
- Pour le Tome 5 cliquez [ici](#)
- Pour le tome 6 cliquez [ici](#)

Matériel

- une machine à mise sous vide. Vous pouvez en trouver

ici:

- un thermoplongeur. Je vous conseille celui de la marque Anova mais vous pouvez trouver un grand choix en cliquant sur la photo ci-dessous:
- une cuillère parisienne

Ingrédients pour 4 personnes

- deux poires : ne les choisissez pas trop mûres mais plutôt encore dures
- un pincée de cardamome (épice que vous trouverez dans votre super marché)
- une cuillerée à café de sucre
- un litre de jus de pomme
- 700 ml de lait demi écrémé
- 300 ml de crème fraîche liquide entière
- un bouchon d'extrait de vanille
- un œuf
- une baguette coupée en tranches de 2,5 cm
- beurre
- des éclats de chocolat

Préparation

- Épluchez les poires et évidez le centre (la partie avec les pépins) à l'aide d'une cuillère parisienne.
- Mettez les poires sous vide avec une cuillerée à café de sucre et la cardamome. Faites cuire les poires au bain marie à l'aide de votre thermoplongeur à 83° pendant 1 heure. Réservez.
- Pendant ce temps versez le litre de jus de pommes dans une casserole et faire réduire à feu moyen jusqu'à ce que le jus se transforme en caramel liquide (environ 20 minutes). Réservez.

- Puis hors feu versez le lait et la crème et faites également réduire jusqu'à avoir la consistance d'une crème anglaise nappante. Laissez retomber à température ambiante.
- Ajoutez-y l'œuf, deux cuillérées à soupe de caramel de pomme et le bouchon d'extrait de vanille. Mélangez bien.
- Coupez le pain en tranches de 2,5 cm d'épaisseur et plongez-les dans ce mélange pendant deux à trois minutes de chaque côté.
- Faites fondre une belle noix de beurre dans une poêle et faites colorer le pain des deux côtés.

Dressage

- Posez une demi poire dans l'assiette accompagnée de deux tranches de pain. Puis ajoutez une cuillérée de caramel restant et saupoudrez d'éclats de chocolat.