Le Biscuit Granola au riz soufflé, duo de pommes et crème légère à la cardamone

Benoît Jérome

Le Pérolles
Bd de Pérolles 1, 1700 Fribourg

Dessert

6 personnes

60 min

Moyen

INGRÉDIENTS

pour 6 personnes

600gr de quartiers de pommes Boskoop
400gr de pommes golden
80gr de sucre
50gr de beurre
80gr de flocons d'avoine
70gr de noisettes
60gr de nois
50gr de miel
1 blanc d'oeuf
250gr de crème 35%
20gr de sucre
2gr de cardamone en poudre

PRÉPARATION

Le biscuit granola

Hacher finement les flocons d'avoine, les noisttes, les noix, le miel et rajouter la cannelle en poudre.
Ajouter ensuite le riz soufflé, le beurre fondu et le blanc d'oeuf.
Etaler dans un cercle de 20cm de iamètre et cuire 12min à 190°.

La compote de pommes

Laisser compoter à feu doux les pommes jusqu'à évaporation d'une majeure partie de l'eau.
Réserver le tout au frais.

La poêlée de pommes

Caraméliser le sucre à sec, décuire avec le beurre et ajouter ensuite les pommes taillées en petits morceaux.
Laisser réduire à feu vif et par la suite refroidir.

La crème légère à la cardamone

Battre la crème, le sucre et la cardamone en poudre jusqu'à obtenir une consistance similaire à une crème

PARTENAIRES DE L'ARÈNE GOURMANDE

fouettée.

Le dressage
Disposer sur le biscuit granola refroidi la compote de pommes, puis la poêlée de pommes.
Lisser pui dresser des quenelles de crème fouettée par-dessus.

Bonne dégustation !