

## Cédric Pilloud

### Meringue, crème double et pommes Granny Smith

#### Confit de pommes

300 gr pommes Granny Smith

50 gr sucre

15 gr sucre

2,4 gr pectine NH

#### Compotée de pommes

100 gr pommes Granny Smith

10 gr sucre

0.5 gr pectine NH

#### Meringue

20 gr blanc d'oeuf

38 gr sucre

#### Crème de gruyère montée

100 gr crème de gruyère

25 gr crème

½ gousse de vanille

12 gr sucre

#### Crème de gruyère liquide vanille

200 gr crème

1 gousse de vanille

#### Sorbet pomme Granny Smith

100 gr purée pommes Granny Smith

10 gr sucre

1.5 gr glucose atomisé

2 gr jus de citron jaune

#### Décor

Segment de pomme

Meringue cassée

#### Confit de pommes

Tailler la granny smith en brunoise puis cuire avec le premier sucre. Une fois cuit, mais pas trop, ajouter le reste. Donner une ébullition puis débarrasser en cercle.

#### Compotée de pommes

Cuire le tout ensemble. Mixer, chinoiser puis refroidir.

#### Meringue

Chauffer à 65°C.

Monter au batteur jusqu'à tiédissement. Pocher puis étaler et cuire à 120 degrés.

#### Crème de gruyère montée

Monter le tout. la crème doit rester bien lisse.

#### Crème de gruyère liquide vanille

Juste mélanger, ne pas fouetter

#### Sorbet pomme granny smith

Chauffer le tout à 65°C, puis turbiner.

Traits de crème double vanille

Candidat au concours « Qui sera le prochain grand pâtissier ? » (France2)