

## Des pommes, des poires à la façon des demoiselles Tatin, caramel à la fleur de sel d'après François Paul

Pour 4 personnes :

- 4 pommes à tarte
- 4 poires
- 1 à 2 pâtes feuilletées pur beurre
- 20 g de beurre

Pour la glace (celle de Chouquette, qui est en fait celle de Lenôtre) :

- 1/2 L de lait
- 25 cL de crème liquide entière
- 6 jaunes d'oeufs
- 2 gousses de vanille
- 150 g de sucre

- ou encore de la bonne glace vanille genre marque Carte d'Or

- caramel au beurre salé, [recette ici](#)

Préparation de la glace :

Fendre les gousses de vanille, récupérer les graines et les mettre dans le lait avec les gousses. Faire bouillir le lait et couper le feu pour laisser infuser 1 h. Retirer les gousses. Dans un saladier fouetter les jaunes d'oeufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange devienne "blanc" et mousseux. Verser le lait chaud sur le mélange en remuant et verser le tout dans la casserole. Faire cuire à feu doux sans dépasser 84°C et en mélangeant continuellement en faisant des 8 avec la cuillère en bois (ne surtout pas faire bouillir pour ne pas faire coaguler les jaunes). Hors du feu, incorporer la crème et passer le tout au chinois, laisser refroidir et mettre en sorbetière ou turbiner.

Préparation des disques feuilletés :

Dans la pâte étalée, découper des cercles de 12-13 cm (à l'aide d'un bol), les mettre sur la plaque du four recouverte de papier cuisson et les cuire à four préchauffé à 200°C pendant 20 min environ en mettant au bout de 5 min une deuxième plaque sur le dessus pour aplatir la pâte et éviter qu'elle ne gonfle trop. Une fois cuits les sortir du four et les laisser refroidir sur une grille.

Alors là attention, j'ai dû pour ma part jeter ma première fournée de disques car 20 min à 200°C c'était trop. J'ai finalement mis 13 min à 180°C. A vous de voir donc en fonction de votre four s'il cuit plutôt vite/ fort ou pas.

Préparation des fruits :

Éplucher les pommes et les poires et les couper en gros quartiers. Dans une poêle, faire fondre 20 g de beurre et y mettre les quartiers de fruits. Ajouter 2 càs de caramel et cuire à couvert pendant 10 min (un peu plus je dirais), pommes et poires doivent être très moelleuses.

Présentation :

Sur les assiettes, dresser des quartiers de fruits, poser 1 disque de pâte feuilletée, une quenelle de glace vanille avec 2 quartiers de fruits et napper avec la sauce caramel. Servir aussitôt.

### Alors pour vous avancer :

- vous pouvez réaliser le caramel plusieurs jours à l'avance et le conserver dans un pot à confiture au frigo.

- le jour même, vous réalisez les disques de pâte feuilletée à l'avance et vous les réservez à température ambiante. Vous pouvez également cuire 5 à 7 min les fruits dans la journée, les conserver dans la poêle à température ambiante, et pendant le repas juste avant le dessert vous terminez la cuisson des fruits.

- vous pouvez aussi réaliser la glace vanille plusieurs jours à l'avance si vous la faites vous-même.

