

## **PERLE DE POMMES CONFITES AU CHAMPAGNE, ET COMPOTE VANILLE, CRUMBLE PÉTILLANT**

POUR 4 PERSONNES

### **PERLE DE POMMES**

4 POMMES GRANNY SMITH  
250 ML DE JUS DE POMME  
50 ML DE CHAMPAGNE  
150 GR DE SUCRE  
1/2 GOUSSE DE VANILLE

A L'AIDE D'UNE POMME PARISIENNE LEVER LES BILLES PE POMMES ET LES PLONGER DANS DE L'EAU CITRONNÉE.

PRÉPARER UN SIROP AVEC DU JUS DE POMME, LE CHAMPAGNE, LE SUCRE ET LA VANILLE.

LORSQUE LE SIROP BUE, LE VERSER SUR LES BILLES DE POMMES.  
COUVRIR ET RESERVER À TEMPÉRATURE AMBIANTE.

### **COMPOTE DE POMME**

150 G. DE CHUTES DE POMMES  
25 G. DE SUCRE  
25 G. DE BEURRE  
1/2 GOUSSE DE VANILLE

FONDRE LE SUCRE "À SEC" AU CAMEL DANS UNE CASSEROLE À FOND ÉPAIS.  
AJOUTER ALORS LE BEURRE PUIS LES CHUTES DE POMMES COUPÉES EN DÉS.  
COUVRIR À FEU DOUX ENVIRON 15 MINUTES.  
MIXER PUIS RÉSEVER.

### **CRUMBLE PETILLANT**

25 G. DE FARINE  
25 G. DE SUCRE ROUX  
25 G. DE BEURRE  
25 G. DE POUDRE D'AMANDE

MELANGER TOUS LES INGRÉDIENTS ENSEMBLE JUSQU'À CE QUE LA PÂTE FORME DES GRANULÉS IRRÉGULIERS.

VERSER ALORS SUR UNE PLAQUE ET CUIRE À 160° DURANT 15 MINUTES.

### **GRANITÉ POMME CHAMPAGNE**

250 ML DE SIROP DE POCHAGE  
1 FEUILLE DE GÉLATINE

RAMOLLIR LA GÉLATINE DANS L'EAU FROIDE ET L'INCORPORER DANS LE SIROP CHAUD. PLACER LE RÉCIPIENT AU CONGÉLATEUR 4 HEURES AVANT UTILISATION.

## **CRÈME LÉGÈRE VANILLÉE**

250 GR DE FROMAGE BLANC

100 GR CRÈME LIQUIDE

50 GR DE LAIT

35 GR DE SUCRE GLACE

1/2 GOUSSE DE VANILLE

2 FEUILLES DE GELATINE