



# Palet Pomme Tatin

Nombre de portions

Temps de préparation

Difficulté

10 portions

50 minutes

★★☆



## LES INGRÉDIENTS

10 Palets Bretons pur beurre ø8cm

5 pommes

1 gousse de vanille

### Pour la crème chantilly :

400g de crème liquide

1 gousse de vanille

### Pour le caramel :

300g de sucre

80g d'eau

## LA RECETTE

Pour le caramel :

1. Verser dans une casserole, le sucre avec l'eau.
2. Mélanger lorsque le sucre commence à colorer.

Pour la crème chantilly :

1. Monter au batteur la crème liquide avec les graines de vanille.
2. Éplucher les pommes. Couper les pommes en quartier et les déposer dans un moule.

3. Couler le caramel liquide et cuire les pommes au four.
  4. Après refroidissement démouler et poser sur la chantilly.
- 

#### LE MONTAGE

1. Pocher la crème liquide sur le palet.
  2. Déposer le disque de pomme.
  3. Faire une quenelle de crème fouettée et déposer une gousse de vanille.
-