

**Lait ribot comme
une pana cotta, pommes
caramélisées en tatin,
crumble pistache-fèves
de tonka**



Lait ribot comme une pana cotta, pommes caramélisées en tatin, crumble pistache-fèves de tonka

Pour 4 personnes

Temps préparation : 25 mn

Temps cuisson : 15 mn

Prix par personne : 1,10€

INGRÉDIENTS

- 1/2 l de lait ribot
- 45 g de maïzena
- 40 g de crème liquide
- 40 g de sucre
- Feuilles d'eucalyptus (facultatif)

Pour le crumble

- 40 g de beurre demi-sel
- 40 g de farine
- 40 g de sucre cassonade
- 30 g de pistaches concassées
- ½ fève tonka râpée
- 3 pommes golden
- Miel d'eucalyptus
- Beurre doux
- 1 pomme granny smith
- 1 citron jaune

Dans une casserole, cuire à feu doux à l'aide d'un fouet, la crème, le lait ribot, la maïzena et le sucre et quelques feuilles d'eucalyptus jusqu'à ce que le mélange s'épaississe.

Disposez en cercle de diamètre 8-10 cm et laissez refroidir au frigo une bonne heure.

Taillez les pommes golden en cubes, passez les parures à la centrifugeuse ou au mixeur puis dans une petite passoire ou chinois pour récupérer le jus.

Rôtir les pommes golden : débutez la cuisson à froid, avec le beurre et quelques feuilles d'eucalyptus. Quand le beurre devient noisette, ajoutez le miel et le jus des parures, laissez caraméliser tout doucement.

Réalisez le crumble en mélangeant tous les ingrédients, aplatir le tout entre 2 feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Enfournez à 180°C pendant 10 mn, cercelez à la sortie du four.

Taillez finement à la mandoline la pomme granny smith et marinez avec le jus du citron jaune.

Dressez le tout en assiette creuse et ronde de préférence.

Astuce de chef : avec un pinceau et un peu d'eau, nettoyez les bords régulièrement de la poêle pour ne pas trop pousser la caramélisation et ne pas apporter d'amertume.