Haut comme trois pommes
8 couverts

DENRÉES	UNITÉS	QUANTITÉ
BASE		
Pâte sucrée	Pce	2
Amandes hachées	Kg	0,080
CRÈME D'AMANDE		
Beurre	Kg	0,100
Sucre	Kg	0,100
Œufs entiers	Kg	0,100
Poudre d'amande	Kg	0,100
Rhum	L	Pm
BILLES DE POMMES		
Pommes	Pce	6
Sucre	Kg	QS
Jus de pomme	L	0,250
Jus de citron	L	0,100
COMPOTE DE POMME		
Chutes de pommes	Kg	Chutes de billes
Sucre	Kg	Pm
Vanille	Pm	Pm
Cannelle	Pm	Pm
Eau	L	Pm
CHANTILLY VANILLE		
Crème liquide 35 %	L	0,100
Sucre glace	Kg	0,010
Vanille	Pm	Pm
GLAÇAGE JUS DE POMME		
Jus de pomme	L	0,25
Gélatine feuille	Pce	3
Vanille	Pm	Pm
Notes personnelle :		

Base :
Emporte-pièce les disques de pâte et foncer les moules beurrés.

Crème d'amande:
Crémer le beurre avec le sucre, ajouter les œufs et bien fouetter, terminer avec la poudre d'amande et un peu de rhum.

Cuisson des fonds :
Garnir les fonds de tartes de crème d'amande, amandes hachées et cuire au four environ 10 minutes à 180°C.

Billes de pommes:
Éplucher et réserver les pommes dans l'eau citronnée.
Prélever à l'aide d'une cuillère parisienne des billes de pommes.
Réaliser un caramel avec le sucre, déglacer avec le jus de citron et jus de pomme.
Cuire les billes de pommes dans ce caramel et laisser refroidir (garder fondantes)

Compote :
Réaliser une compote avec les chutes de pommes, mixer et refroidir.

Chantilly :
Réaliser une chantilly avec la crème et le sucre, réserver en poche

Glaçage jus de pomme :
Faire tremper la gélatine dans l'eau froide, faire fondre et incorporer au jus de pomme.

Dressage :
A l'aide d'une poche à douille, garnir les fonds de tarte avec la compote, chantilly et billes de pommes égouttées. Napper avec le jus de pomme gélifié.
Peux être servie avec une boule de glace vanille, sorbet pomme...