



POMME FARCIE À LA PUREE DE FRAMBOISES DE PIEGUT SUR SON SABLE & JUS DE POMMES AU CHAGA

INGREDIENTS POUR 2 PERS.

- 2 pommes des Alpes de HP ou des Hautes Alpes,
- 2 pots de purée de pommes/ framboises du 05 Piegut,
- 7 gr de Chaga (Vallée de la Blanche,
- 50 cl de jus de pommes/ framboises.
- 1 jaune d'oeuf,
- 125 g de farine,
- 50 g de sucre fin,
- 5 g de levure vanillée,
- 70 g beurre (10 +60)



Pour cette 20eme recette, quoi de mieux qu'une folie sucrée 100% locale avec des produits du 04 et du 05, pomme et purée de framboises de Piegut, Chaga de la Vallée de la Blanche. Le Chaga est le parasite du bouleau et il est un puissant antioxydant ... bref je vous conseille d'essayer au plus vite ce dessert !

1. Pour commencer, lavez et épluchez les pommes. Coupez le haut des pommes et conservez les. Videz les pommes à l'aide d'une cuillère à café, et mettez votre purée de pomme/framboises à l'intérieur de celles-ci. Badigeonnez les à l'aide d'un pinceau avec le beurre fondu. (opération à renouveler 2 à 3 fois lors de la cuisson)
2. Ensuite, enfournez vos pommes dans un four préchauffé pour 20 min à 180°C.

3. Pour la pâte à sablé, mélangez le jaune d'oeuf, la farine, le sucre, le sel, la levure vanillée. Incorporez 60 g de beurre pommade. Etalez la pâte obtenue et faites des cercles de 8 cm de diamètre que vous positionnez au four pour 15 min à 180°C.
4. Dans une casserole, mettez 50 cl de jus de fruits pommes/framboises et 7 gr de Chaga et laissez infuser à frémissement durant 5 min. Conservez le Chaga uniquement pour le dressage mais attention cela ne se mange pas. Réservez.
5. Pour le dressage, dans une assiette creuse, positionnez le sablé au centre, posez votre pomme au four dessus avec son « chapeau ». Mettez une feuille de menthe pour la décoration. Au moment de servir, versez votre jus de pomme au Chaga tiède ou froid selon votre convenance.

Bonne réalisation !

Retrouvez le CHEF PAYAN Frédéric sur Facebook
et sur le site
<http://lacuisineafefe.wixsite.com/payanfrederic>



D'autres recettes gourmandes tous les premiers lundis de chaque mois en collaboration avec :

Etal des trois Vallées



Fréquence Mistral Digne



Haute Provence Info



Dignamik

