 **Dômes façon Tatin**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2016/10/D%C3%B4mes-fa%C3%A7on-Tatin-DSCN7192.jpg) **Pour 8 Dômes façon Tatin**

**Les dômes de pommes :**  
**Recette de Christophe Michalak  
- 4 petites** [**pommes**](http://recettes.de/pomme)  
**- 50 g de miel (1)**  
**- 30 g de beurre**  
**- 100 g de sucre**  
**- 65 g de crème liquide**  
**- 2 feuilles de gélatine  
  
Les sablés bretons :**  
**Recette de Christophe Felder  
- 3 jaunes d'œufs**  
**- 130 g de sucre en poudre**  
**- 150 g de beurre pommade**  
**- 1 pincée de sel fin**  
**- 200 g de farine**  
**- 1 sachet de levure chimique**

**Plaques d'empreintes ½ sphères de 7 cm de diamètre**  
**Cercles à pâtisserie de 7 cm de diamètre (2)**  
**La plaque du four tapissée de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**Les sablés bretons :**  
**Recette de Christophe Felder**Travailler au fouet les jaunes et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.  
Incorporer le beurre pommade et le sel et continuer à  travailler jusqu'à ce que le mélange soit lisse.  
Ajouter petit à petit la farine et la levure tamisées et travailler à la spatule pour obtenir une pâte homogène même si elle est encore très molle.  
Couvrir la pâte et la laisser reposer au-moins 2 heures au frais pour qu'elle se raffermissent.  
Au bout de ce temps, étaler la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson ou 2 feuilles plastique, sur une épaisseur de 6 millimètres.  
Découper la pâte à l'aide des cercles à pâtisserie et les déposer sur la plaque du four, toujours dans leur cercle, pour éviter que la pâte s'étale **(3)**.  
**Il me restait de la pâte, j'ai donc fait cuire quelques petits palets que les Gourmands pourront grignoter.**  
Laisser cuire pendant environ 17 minutes.  
Faire glisser la feuille sur le plan de travail et décercler les palets délicatement lorsqu'ils seront froids.  
  
**Les dômes de pommes :**  
**Recette de Christophe Michalak  
On peut les préparer pendant que la pâte repose au frais.**Couper les pommes en quatre, les éplucher, les épépiner puis les couper en petits cubes.  
Faire chauffer dans une poêle le miel et le beurre jusqu'à ce que ce dernier soit fondu.  
Ajouter les dés de pommes et remuer pour les enrober et les cuire jusqu'à ce qu'ils deviennent translucides.  
Réserver.  
Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer la moitié du sucre dans une casserole et le laisser fondre en remuant la casserole et surtout sans remuer. Ajouter alors l'autre moitié du sucre et laisser chauffer toujours en remuant la casserole de temps en temps, jusqu'à l'obtention d'un caramel ambré.  
Pendant ce temps, faire chauffer la crème.  
Lorsque le caramel est prêt, retirer du feu et ajouter la crème chaude avec précaution en faisant attention aux projections.  
Bien remuer pour que le sucre fonde (au besoin, remettre un peu sur le feu).  
Lorsque le mélange est bien lisse, ajouter la gélatine essorée et mélanger pour la dissoudre.  
Ajouter les dés de pommes et mélanger pour les enrober de caramel.  
Remplir les cavités des demi-sphères en tassant bien avec le dos d'une cuillère.  
Laisser refroidir puis mettre au congélateur pendant au-moins 5 heures.

**Le dressage des Dômes façon Tatin :**  
Une heure avant le dessert, démouler les dômes et les déposer sur les palets.  
Laisser décongeler avant de servir.  
Vous pouvez aussi les laisser décongeler doucement au réfrigérateur, il faudra alors le faire   
plusieurs heures à l'avance.  
Servir tout simplement ou bien escorté d'une quenelle de crème fouettée ou de glace à la vanille et pourquoi pas d'un cordon de [**sauce caramel au beurre salé**](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-au-beurre-sale/)!