 **Panna cotta pralinée aux pommes Tatin**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**
 **Pour la panna cotta :
- 400 g de crème liquide entière - 60 g de sucre en poudre - 100 g de pralin
- 2 feuilles de gélatine - 2 càc de café soluble**
**Pour les pommes Tatin :
- 2 belles pommes Golden (420 g) - 1 citron - 60 g de crème liquide - 15 g de beurre
- 90 g de sucre en poudre - 1 sachet de sucre vanillé ou 10 g de sucre vanillé maison**
**Empreintes en silicone ou petits moules en plastique. 1 moule à manqué antiadhésif.**
**Préchauffage du four à 190°** (chaleur conventionnelle)

**La panna cotta :**
Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide .
Rincer les moules et les retourner sur un torchon pour les laisser égoutter.
Mettre dans une casserole la crème, le pralin, le sucre et le café.
Faire chauffer doucement pour que le pralin fonde.
Lorsque la crème est bien homogène, retirer la casserole du feu et incorporer la gélatine ramollie et bien essorée.
Mélanger pour bien l'incorporer. Répartir la préparation dans les empreintes.
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur pendant au moins 5 heures.

**Les pommes Tatin :**
Éplucher les pommes et couper chacune en 8 quartiers. Les épépiner.
Retirer le zeste du citron et le couper en minces filaments.
Faire chauffer le sucre et l'eau dans le moule.
À l'obtention d'un caramel doré. Retirer du feu, ajouter la crème avec précaution.
Mélanger et remettre à chauffer quelques secondes pour bien lier la sauce. Retirer du feu.
Déposer les quartiers de pommes dans le moule en les espaçant.
Saupoudrer de sucre vanillé, répartir les filaments de citron et parsemer de petites parcelles de beurre.
Enfourner pour environ 30 minutes. À mi-cuisson, les retourner délicatement et les arroser de caramel.
La cuisson terminée, réserver les pommes hors du four dans leur plat de cuisson

**La présentation :**
Au moment du service, réchauffer les pommes légèrement.
Démouler une panna cotta sur chaque assiette. Saupoudrer d'un peu de pralin.
Disposer les quartiers de pommes et les arroser de quelques gouttes de sauce caramel.