

**Caramba, entremets pomme-caramel**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2019/11/caramba-p1150143-r.jpg) **Pour 8 à 10 Croquants-Gourmands**

**Crémeux au carambar :  
- 2 feuilles de gélatine  
- 12** [**carambars**](https://recettes.de/carambars) **- 125 g de lait  
- 125 g de crème liquide  
- 4 jaunes d'œufs  
- 1 pincée de fleur de sel**

**1 cercle à mousse de 18 cm de Ø fermé sur une face par du papier film et doublé de rhodoïd.**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau froide.  
Mélanger les jaunes d'œufs et la crème.  
Faire fondre les carambars à feu doux dans le lait. Bien mélanger.  
Incorporer le mélange jaunes-crème et faire épaissir sur feu doux  
jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère (comme pour une crème anglaise).  
Incorporer la gélatine bien essorée.  
Laisser tiédir puis verser dans le cercle.  
Laisser refroidir complètement puis mettre au congélateur.

### ****Pommes caramélisées :** - 3** [pommes](https://recettes.de/pomme) **(520 g)** **- 3 càs de jus de** [citron](https://recettes.de/citrons) **- 15 g de beurre** **- 2 càs de** [cassonade](https://recettes.de/cassonade)

Éplucher, épépiner et couper les pommes en dés  
Arroser les dés de pommes de jus de citron pour éviter qu'ils noircissent.  
Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les dés de pommes.  
Saupoudrer de cassonade.  
Remuer quelques instants sur feu vif pour caraméliser les pommes.  
Les laisser un peu s'assouplir mais elles ne doivent pas s'écraser.  
Réserver et laisser refroidir sur un plat.

### ****Biscuit léger aux amandes - 4 blancs d'œufs**** ****- 3 jaunes d'œufs**** ****- 120 g de sucre**** ****- 60 g de farine**** ****- 70 g d'****[amandes](https://recettes.de/amande) ****en poudre****

**Un moule ou un cercle de 22 cm de Ø tapissé de papier cuisson**

Battre les blancs d'œufs en neige en incorporant le sucre petit à petit, jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.  
Incorporer les jaunes d’œufs sans cesser de battre.  
Incorporer délicatement à la spatule la farine et la poudre d'amandes tamisées.  
Verser dans le moule.  
Enfourner pour 20 min.  
Laisser refroidir avant de démouler (le gâteau se rétracte un peu).  
Moi, comme je fais cuire le gâteau dans un cercle, je le pose sur une grille   
et je retire le cercle pour laisser le biscuit refroidir.

### ****Sirop d'imbibage : - 50 g d'eau**** ****- 100 g de sucre**** ****- 50 g de**** [rhum](https://recettes.de/rhum) ****ou de Manzana****

Mettre le sucre et l'eau dans une petite casserole et porter à ébullition.  
Laisser refroidir et ajouter  le rhum ou la liqueur de pommes.  
Réserver.

### ****Bavarois vanille : - 300 g de crème liquide**** ****- 4 feuilles de gélatine**** ****- 300 g de lait**** ****- 1/2 gousse de**** [vanille](https://recettes.de/vanille) ****ou une grosse pincée de graines de vanille**** ****- 3 jaunes d'œufs**** ****- 80 g de sucre****

Mettre la crème dans un saladier avec les fouets et placer le tout au réfrigérateur.  
Faire ramollir la gélatine dans l'eau froide.  
Faire bouillir le lait avec la vanille.  
Fouetter les jaunes et le sucre jusqu'à blanchiment.  
Verser le lait bouillant sur les jaunes et remettre sur feu doux sans cesser de remuer jusqu'à consistance d'une crème anglaise.  
Ajouter la gélatine essorée et laisser refroidir mais sans figer.  
Battre la crème en chantilly.  
Incorporer délicatement crème vanille dans la chantilly en soulevant la masse avec une spatule.

**Montage du gâteau :**

**1 cercle de 22 cm de Ø doublé de rhodoïd et dont le fond est fermé par un papier film.**

Découper le biscuit en 2 disques.  
Couler un centimètre de bavarois dans le fond du cercle.  
Déposer un disque de biscuit en appuyant un peu pour que la mousse remonte sur les bords.  
[**Puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le biscuit au pinceau avec la moitié du sirop.  
Recouvrir d'une mince couche de bavarois  
Démouler le crémeux au carambar et le déposer au milieu du gâteau.  
Recouvrir d'un peu de bavarois.  
Disposer les pommes caramélisées sur la crème en ne touchant pas les bords.  
Poser le second disque de biscuit.  
Tasser un peu pour faire remonter la crème  et [**puncher**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) de sirop.  
Filmer le cercle et placer au congélateur pendant plusieurs heures au minimum.

Plusieurs heures avant ou même la veille de la dégustation, décercler l'entremets sur la plat de service et le laisser dégeler au réfrigérateur.

**Pommes caramélisées**- **1 pomme**  
**- 1 càs de cassonade**  
**- 15 g de beurre**

Peler et épépiner la pomme.  
La couper en tranches un peu épaisses.  
Faire fondre le beurre dans une poêle et ajouter la cassonade.  
Lorsque le mélange commence à caraméliser, poser les tranches de pommes et retourner les délicatement à l'aide de 2 fourchettes   
pour les laisser s'attendrir et se caraméliser.  
Les égoutter quelques instants sur une assiette juste le temps qu'elles refroidissent puis en décorer le gâteau.