**Entremets pommes Tatin**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour 1**

**L'insert pommes Tatin :**

**- 4 g (2 feuilles) de gélatine**
**- 750 g de** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **(1)**
**- 50 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 30 g de beurre**
**- 100 g de sucre en poudre**
**- 50 g de crème fleurette**

**1 cadre de 18 cm de côté, fermé par un papier film sur une face**
**et tapissé de rhodoïd.**

Faire ramollir la gélatine dans de l'eau glacée.
Éplucher les pommes et les couper en petits dés.
Dans une poêle faire fondre le beurre avec le miel.
Ajouter les pommes, bien mélanger et laisser cuire une dizaine de minutes.
Lorsque les dés de pommes sont dorés et fondants, les réserver.
Faire chauffer le sucre dans la même poêle jusqu'à obtenir un [caramel](https://recettes.de/caramel).
Pendant ce temps, chauffer la crème.
Lorsque le caramel est ambré, incorporer avec précaution la crème chaude et bien mélanger.
Ajouter la gélatine bien essorée et les dés de pommes.
Verser la préparation dans le cadre, lisser la surface et laisser refroidir.
Déposer au congélateur jusqu'au lendemain.

**Le socle en spéculoos :
- 200 g de** [**spéculoos**](https://recettes.de/speculoos)
**- 75 g de beurre**

**1 cadre de 20 cm de côté posé sur un papier cuisson**

Faire fondre le beurre.
Mixer les biscuits et les mélanger avec le beurre.
Répartir la pâte dans le cadre et bien tasser avec une spatule.
Mettre au réfrigérateur.

**Jour 2

Bavaroise à la vanille :
- 6 g (3 feuilles) de gélatine**
**- 350 ml de lait**
**- 1 gousse de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille)
**- 80 g de jaunes d'œufs**
**- 65 g de sucre**
**- 350 g de crème fleurette très froide**

Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.
Faire chauffer le lait et la gousse de vanille fendue jusqu'à ébullition.
Fouetter les jaunes avec le sucre.
Verser le lait bouillant en remuant et remettre à chauffer sans cesser de remuer jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
Retirer du feu et ajouter la gélatine bien essorée.
Laisser refroidir en remuant de temps en temps.
Monter la crème jusqu'à consistance " mousse à raser" et la mélanger délicatement à la spatule avec la crème anglaise à peine tiède.

**Le montage :**

**Moule tablette ou moule carré de 20 cm de côté**

Verser une moitié de crème bavaroise dans le moule.
Réserver au congélateur pour laisser prendre.
Démouler l'insert pomme et le déposer sur la bavaroise durcie.
Verser le reste de bavaroise.
Déposer le socle de spéculoos en appuyant légèrement pour le faire adhérer.
Réserver au congélateur jusqu'au lendemain ou plus longtemps.

**La veille de la dégustation :**

**La finition :**Démouler l'entremets sur le plat de service
et le déposer au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
Décorer à l'envie.
Pour moi des lamelles de pommes caramélisées
et quelques fils de caramel.