

Cookpot pommes et céréales, glace vanille

Cette recette vous est offerte par le restaurant Cux Lyonnais

Granola

50 g huile de pépins de raisins
24 g de miel
30 g de sucre semoule
3,5 g de sel fin
4,5 g de vanille liquide
80 g d'avoine
25 g d'amandes entières concassées
25 g de noisettes entières concassées
10 g de sésame blanc
10 g de poudre de coco
30 g de sarrasin japonais
30 g de graines de courges

Pommes pochées

1 L d'eau
400 g de sucre
9 Pommes Royal Gala
1 gousse de vanille



Granola

Dans une casserole, faire chauffer l'huile, le miel, le sucre semoule, sel fin et vanille liquide afin de créer un sirop. Ajouter ce sirop aux céréales, mélanger puis mettre sur une plaque et mettre au four à 140°C pendant 30 minutes en remuant toutes les 10 minutes.

Faire refroidir puis réserver en boîte isotherme.

Pommes pochées

Couper les pommes en 8 quartiers et les déposer dans un plat. Faire bouillir l'eau et le sucre, et verser sur les pommes coupées. Glisser 2 morceaux de gousse de vanille. Couvrir le plat et laisser pocher à 85°C pendant 30 minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres.

Dressage

Dans une cookpot, déposer 12 quartiers de pomme, rôtir au four 5 minutes à 180°C. À la sortie du four, parsemer les pommes de granola et servir avec une boule de glace vanille sur le dessus.