

Le dacquois aux pommes confites, crème brûlée et sorbet pomme au Macvin

INGRÉDIENTS : 75 g de sucre glace, 70 g de poudre d'amande, 3 blancs d'œufs, 180 g de crème, 65 g de lait, 2 jaunes d'œufs, 1 œuf, 40 g de sucre et 4 cl de Crémant, 4 reinettes ou royale gala, 0,5 l d'eau, 100 g de glucose, 125 g de sucre, 2 dl de Macvin du Jura.



Recette créée par Marc Tupin, Chef au restaurant "l'Hostellerie de Saint-Germain-les-Arlay

1 Le dacquois : Tamiser la farine et le sucre glace, monter les blancs d'œufs en neige puis les serrer avec le sucre; soulever délicatement le mélange à l'aide d'une spatule **2** Plaquer à la taille désirée ; saupoudrer largement de sucre glace puis cuire à 160°C pendant 20 mn. **3** La crème brûlée: Bouillir la crème et le lait, verser sur le mélange jaune/œuf/sucre blanchi puis ajouter en dernier le Crémant du Jura quand l'appareil est tiède. **4** Couler l'appareil à crème dans des moules type flexiplan en forme de savarin puis cuire à 95°C. La crème doit rester légèrement tremblotante. Conserver au grand froid (-18°). **5** Les pommes confites: Éplucher, puis tailler en quartier. Dans une poêle, réaliser un caramel (une pincée de 50 g de sucre) à sec avec un ½ bâton de cannelle, déglacer avec 1,5 dl de crème et 1 dl de lait ; ajouter les quartiers de pommes puis laisser confire à feu doux pendant 45 mn. Les pommes doivent devenir translucides. **6** Le sorbet: Bouillir l'ensemble des ingrédients sauf le Crémant puis turbiner. **7** Pour le montage : Dans un cercle, mouler les pommes, puis poser un dacquois avec une crème préalablement parsemée de sucre cassonade puis passer au chalumeau pour la brûler. **8** Servir assez rapidement pour conserver la croûte de sucre sur la crème avec une quenelle de glace. Réduire le jus de cuisson pour l'utiliser comme sauce sur l'assiette.

! Vin conseillé : Macvin du Jura,
à servir entre 4° et 8 °C.



Les accords parfaits

Souigné de dés de Comté et de quelques noix à l'apéritif, le Macvin du Jura sera déjà bien accompagné... Mais il sait aussi faire merveille en entrée avec un melon frais garni d'une fine tranche de jambon fumé. En cuisine, il sert le talent des plus fins cordons bleus, qui le réduisent en caramel délicat pour rehausser un foie gras. Au dessert, il accompagne un pain d'épices rafraîchi d'une glace vanille.

www.jura-vins.com - CIVJ - Courriel: civj@jura-vins.com