



www.laurentpoulet.com

# COMPRESSION DE POMME ROYAL GALA, FIGUE DU VAR FARCIE D'AMANDE PUIS RÔTIE AU FOUR, SAUCE YAOURT AU MIEL & À LA VANILLE DE MADAGASCAR.

Version MAISON POUR L'INSTANT pour Les Étoiles de Mougins (2024)

FRUITS / DESSERT

> RECETTE pour le mois de **SEPTEMBRE**

## INGRÉDIENTS (POUR 1 PERSONNES)

2 Pommes Royal Gala

1 Figue du Var

15 g pâte d'Amande blanche 30 à 40%

1 Yaourt Nature

½ gousse de Vanille de Madagascar

1 cuillère à Café de Miel de Tanneron

### L'ASTUCE DU CHEF

Préparer la recette 24h à l'avance afin qu'elle ait le temps de développer tous ses arômes et qu'elle soit bien froide.

### LES PIÈGES À ÉVITER

Tailler dans le cœur de la Pomme, qui est dur, fibreux et avec les pépins.

### UNE BOISSON POUR ACCOMPAGNER

Eau minérale plate Contrex. Adaptée pour un dessert fruité. (un choix assumé de proposer pour une fois, une eau, afin de laisser 100% des parfums et arômes de ce dessert se révéler en dégustation)

### POUR LA PETITE HISTOIRE

Habitué à changer carte et menus tous les jours, le Chef s'inspire des Produits de Saison et locaux. Lorsque Les Étoiles de Mougins ont demandé au Chef de réaliser un Atelier pour les Enfants, c'est tout naturellement qu'il a élaboré une Recette avec la Pomme Royal Gala, la Figue et le Miel de Tanneron, en réfléchissant à une recette simple à réaliser.

## PRÉPARATION

### 1 – Préparer la Pomme :

La laver, l'éplucher, puis la couper en tranche de 5mm d'épaisseur en tournant autour du cœur de la Pomme.

Recouvrir le fond du ramequin d'un papier sulfurisé découper en cercle (diamètre 12cm).

Disposer les tranches les unes sur les autres en remplissant le ramequin (diamètre 9,5cm).

Tasser légèrement à la main.

Filmer le ramequin et cuire au micro-onde 15 min.

Laisser refroidir avec le papier film afin de concentrer les saveurs. Conserver au frais une fois refroidi.

### 2 – Préparer la Figue :

Bien la laver à l'eau froide, l'égoutter, l'éponger, retirer le pédoncule.

La couper en deux dans la hauteur.

Rouler en boule entre les mains la pâte d'Amande, placer la boule entre les deux demi Figues, resserrer et piquer avec une petite brochette afin de maintenir l'ensemble.

Cuire au four 180 ° 7 min.

Servir la Figue chaude.

### 3 – Préparer la Sauce :

Mélanger directement dans le Yaourt les grains de Vanille de la demi gousse grattée + le Miel.

Et la sauce est prête. Bien la conserver au froid.

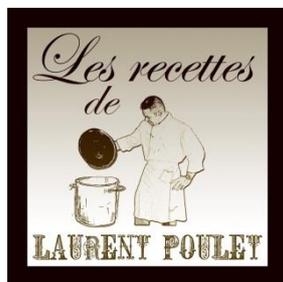
### 4 – Dresser la compression de Pomme démoulée au centre de l'assiette.

Poser d'un côté la sauce yaourt et de l'autre la brochette de Figue.

Peut s'accompagner d'une glace Vanille et/ou d'un sablé.

Le truc en plus : on peut utiliser le cœur de la pomme en le faisant cuire à couvert tout doucement comme pour une compote, puis tamiser, puis mixer avec un quart de Citron vert en jus, une cuillère à café de Miel et vous obtenez un coulis de Pomme pour ajouter à ce dessert.





[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)

CETTE RECETTE VOUS EST OFFERTE PAR :

**KATROIS**  
[www.katrois.fr](http://www.katrois.fr) ®

KATROIS,  
fabrique, commercialise et développe les deux inventions du Chef :  
le KA3 et la TASSE KA3.

100% fabriqués en France / 100% recyclables

[www.ka3.fr](http://www.ka3.fr)



[www.laurentpoulet.com](http://www.laurentpoulet.com)

COMPRESSION DE POMME ROYAL GALA,  
FIGUE DU VAR FARCIE D'AMANDE PUIS RÔTIE AU FOUR,  
SAUCE YAOURT AU MIEL & À LA VANILLE DE  
MADAGASCAR.

**Version** MAISON POUR L'INSTANT pour Les Étoiles de Mougins (2024)

FRUITS / DESSERT

> RECETTE pour le mois de **SEPTEMBRE**

& ici on dessine l'assiette terminée :



[www.maisonpourlinstant.com](http://www.maisonpourlinstant.com)