Max & VÉNUMS

Gosettes aux pommes

Ingrédients pour une dizaine de gosettes

Pour la pâte levée sucrée

- 50 g de beurre non salé
- 300 g de farine
- 1 c à café de sel
- 3 c à s de sucre
- 1 dl de lait
- 20 g de levure de boulanger
- 1 œuf + 2 jaunes

Pour la compote

- 6 pommes Golden
- 40 g de sucre
- 1 bâton de vanille
- Sucre impalpable

La préparation

1. Pour réaliser la pâte, mettez la farine, le sel, le sucre dans un saladier et faites une fontaine ;
2. Faites ramollir le beurre et déposez-le dans la fontaine. Faites ensuite tiédir le lait dans lequel vous délayez la levure. Versez le mélange dans la fontaine ;
3. Pétrissez le tout en une pâte lisse et élastique. Pour savoir si la pâte est bien pétrie, incisez-la avec un couteau : si elle contient des bulles, elle est suffisamment pétrie. Couvrez la pâte d'un linge humide et la laissez doubler de volume env. 1 h dans un endroit chaud ;
4. Préparez une compote en coupant 5 pommes épluchées en cubes que vous faites-les suer dans un peu de beurre. Grattez les gousses de la vanille, ajoutez-les aux pommes avec la gousse et le sucre. Laissez compoter sans remuer. Laissez refroidir ;
5. Préchauffez le four à 100° ;
6. Pour les chips de pomme, coupez des fines tranches à la mandoline dans la pomme restante sans l'éplucher ni la vider. Plongez-les dans un sirop de sucre chaud et laissez cuire à ébullition. Elles sont cuites lorsqu'elles sont translucides. Passez-les au four à 100° pour les transformer en chips. Une fois les chips sortis du four, augmentez la t° à 180° ;
7. Abaissez la pâte levée au rouleau. A l'aide d'un emporte-pièce de 10 cm de diamètre, découpez des disques de pâte. Déposez 2 cuillères à soupe de compote froide au centre, badigeonnez les bords de la pâte au jaune d'œuf et refermez pour former la gosette. Pressez les bords pour les souder ;
8. Badigeonnez les gosettes de jaune d'œuf et enfournez +/- 15 min à 180 degrés ;

Le dressage

Saupoudrez les gosettes de sucre impalpable et décorez avec un chip de pomme.

Bonne dégustation