

# Max & VÉNUS

## **Pomme soyeuse et frangipane gratinée**

### Ingrédients pour 4 personnes

- 4 pommes à cuire
- 1 gousse de vanille
- 2 pincée de cannelle
- 1 orange non traitée
- 4 anis étoilé
- 1 c à soupe de sucre
- 20 cl de Jurançon (vin blanc moelleux)

### Crème d'amande

- 100 g de sucre
- 100 g de poudre d'amandes
- 100 g de beurre
- 2 oeufs entiers
- Un trait de rhum (facultatif)

### **Préparation**

#### Le jus pour confire les pommes

1. Dans un poêlon, faites chauffer le Jurançon avec l'anis étoilé, la

cannelle, la gousse de vanille éventrée, 4 écorces d'orange et un peu de sucre.

### Pour la frangipane

1. Dans un grand bol, mélangez la poudre d'amandes, le beurre pommade, le sucre et les deux œufs. Mélangez à la main ou à la cuillère jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Ajoutez quelques gouttes de rhum (facultatif) ;
2. Flambez la préparation de Jurançon et continuez à mélanger afin que les ingrédients ne brûlent pas ;
3. Epluchez les pommes sans enlever le trognon ni la queue ;
4. Coupez 4 carrés dans un papier à papillote et emballez les pommes. Placez une feuille de papier sur un petit saladier et y placer la pomme cuite et le jus. Fermez la papillote avec une pince à linge ;

Si vous n'avez pas de papier, plongez complètement les pommes dans le vin et laissez-les confire à feu très réduit (position 1) pendant 2 heures.

5. Faites cuire au four 2 heures à 120° (ou 1/2h à 180°) ;
6. Tartinez le fond d'une assiette avec de la pâte à frangipane. Enfouissez environ 10' à 170°, jusqu'à ce qu'elle colore et durcisse ;
7. A sa sortie du four, dorez la frangipane au chalumeau (ou sous le grill) ;
8. Sortez la pomme de la papillote et disposez-la sur la frangipane dorée. Garnissez avec les éléments (écorces, anis étoilé) du bouillon de vin. Servez avec un bol de jus.

**Bon appétit**