

# Feuilleté aux sous vide pommes et sa mousse à la cannelle

**Auteur:** Danilo Ange  
**Temps de cuisson:** 27 minutes



## Ingredients

Pour 6 personnes :

### Pommes (sous vide) :

400 g de pommes Golden Delicious  
80 g de sucre semoule  
1 gousse de vanille

### Pour la mousse (sous vide) :

3 dl de lait  
3 dl de crème liquide  
1 bâton de cannelle  
6 jaunes d'œuf  
90 g de sucre semoule

### Pâte feuilletée :

400 g de pâte feuilletée

### Présentation :

pignons de pin  
raisins secs

## Préparation

### Pommes (sous vide) :

Éplucher et épépiner les pommes et les détailler en quartiers. Les déposer dans un sachet avec le sucre cristallisé et la vanille et conditionner sous vide. Déposer dans le bain en veillant à ce que le sachet soit complètement immergé. Faire cuire à 60 °C pendant 12 minutes et laisser refroidir.

### Pour la mousse (sous vide) :

Battre les jaunes d'œufs avec le sucre, la crème et le lait. Verser dans un sachet, conditionner sous vide et déposer dans le bain sous vide. Faire cuire à 92 °C pendant 15 minutes et laisser refroidir. Passer au tamis et verser dans un siphon. Réserver au réfrigérateur.

### Pâte feuilletée :

Dérouler la pâte feuilletée et la découper en ronds d'environ 10 cm de diamètre, les déposer sur une plaque allant au four et faire cuire à 190 °C pendant 20 minutes.

### Présentation :

Placer une pâte feuilletée sur une assiette de service, y déposer les pommes et couvrir de mousse à la cannelle. Décorer avec des pignons de pin et des raisins secs.

Cette recette a été mise aimablement à notre disposition par Danilo Ange.