

# Millefeuille de pommes sous vide à la sauce aux baies

**Auteur:** Danilo Ange

**Temps de cuisson:** 3 hours 5 minutes



## Ingredients

Pour 6 personnes

300 g de pâte feuilletée  
300 g de baies  
60 g de sucre canne  
1 petit bouquet de menthe  
50 ml de rhum  
500 g de pommes Golden  
70 g de sucre cristallisé  
50 g de pignons de pin  
50 g de sultanines  
1 gousse de vanille  
50 g de sucre glace

## Préparation

Mélanger les trois quarts des baies avec le sucre de canne, ajouter la moitié de la menthe et conditionner sous vide. Faire cuire 15 minutes au bain **fusionchef** à 65 °C. Laisser refroidir, réduire en purée et passer au tamis fin.

Éplucher et épépiner les pommes, puis les couper en quartiers. Conditionner sous vide avec le sucre cristallisé, les pignons de pin, les sultanines et la vanille. Faire cuire au bain **fusionchef** à 60 °C pendant 12 minutes et laisser refroidir.

Étaler la pâte feuilletée et découper des cercles de 10 cm de diamètre. Les faire cuire 6 minutes sur une plaque de four à 180 °C. Saupoudrer de sucre glace et faire cuire à nouveau 6 minutes.

Couper ces palets horizontalement et les farcir de pommes. Déposer sur une assiette et garnir de sauce aux baies et du reste de la menthe.

Servir la potée dans une assiette et garnir avec des crostinis assaisonnés d'ail, d'huile d'olive et d'origan et toastés.