

Glace pom pom tatin



Qu'il est bon de profiter du beau temps, de cette chaleur en savourant de bonnes glaces....maison ! Aujourd'hui je vous propose une nouvelle recette et une nouvelle version de déguster une tarte tatin ! Cette glace aux pommes caramélisées à la façon tatin avec ces petits morceaux de crumble est à tomber ! Même si on préfère les goûts caramel, chocolat, café,... je vous conseille cette glace elle est vraiment extra !

**Pour 4 à 5 personnes**

**Ingrédients:**

**Pour la glace:**

4 belles pommes acidulées (40g de chair de pommes)

50g de beurre

3c. à soupe de sucre vergeoise

90g de sucre glace

1 blanc d'oeuf

**Pour le crumble:**

50g de beurre

80g de farine

40g de sucre

**Préparation:**

Epluchez les pommes et coupez-les en fines lamelles. Faites fondre le beurre dans un poêle, ajoutez les lamelles de pomme, puis le sucre vergeoise et laissez caraméliser sur feu doux en remuant de temps en temps de sorte à bien enrober les pommes.

Quand les pommes sont bien caramélisées, étalez-les sur une plaque de pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et laissez-les refroidir. Rangez-les dans le congélateur et réservez pendant 6H.

**Préparez le crumble:**

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Mélangez à la main la farine, le sucre et le beurre pour obtenir une sorte de sable grossier que vous déposerez sur une plaque tapissée de papier sulfurisé. Enfouissez et faites cuire pendant 15 à 20min, puis laissez refroidir avant de casser en plus ou moins gros morceaux.

Fouettez le blanc d'oeuf en neige ferme, ajoutez le sucre glace et fouettez de nouveau.

Mixez rapidement les pommes. Ajoutez le blanc d'oeuf en neige et mixez de nouveau, en arrêtant le robot régulièrement pour remuer: vous obtenez une glace onctueuse. Ajoutez-y des morceaux de crumble et mélangez.

Répartissez-la dans des coupes, parsemez de crumble et dégustez aussitôt.

Ou vous pouvez la mettre dans un bac allant au congélateur et la réserver jusqu'au moment de servir, cette glace reste vraiment "moelleuse" même en étant allée au congélateur ce qui est très agréable car on n'a pas besoin de la sortir 10 à 15min à l'avance !