



GATEAU DE NOEL COMME A COPENHAGUE

Un classique des desserts danois pour Le réveillon de Noël. Entre nous, n'attendez pas le 24 décembre pour le décliner au gré des saisons. Troquez les pommes par des fraises au printemps, des pêches en été et des fruits rouges en automne.

POUR 6 PERSONNES :

40 cl de crème fraîche liquide entière

1 cs de mascarpone

4 gousses de vanille

2 kg de pommes

4 cs de poudre d'amandes

4 cs de poudre de noisettes

4 cs de chapelure

5 cs de sucre en poudre

100 gr. de beurre

Dans une poêle, faites fondre 50 grammes de beurre. Ajoutez la poudre d'amandes, de noisettes, la chapelure et 4 cs de sucre. Sur feu moyen, continuez de remuer jusqu'à obtenir un sable brun. Réservez-le.

Pelez et coupez les pommes en morceaux. Faites les compoter dans une cocotte avec les 50 grammes de beurre restant. Laissez refroidir.

Prélevez les graines des gousses de vanille et incorporez-les à la crème liquide. Ajoutez la cs de sucre restant et le mascarpone. Montez le tout en chantilly.

Garnissez des cercles de présentation (à défaut, des boîtes de conserve de thon ou de maïs évidées de chaque cote feront l'affaire) : disposez de la compote de pommes au fond.

Recouvrez de crème chantilly, puis éparpillez le sable brun dessus. Renouvelez l'opération une ou deux fois suivant le diamètre de vos cercles.

Réservez au frais. Au moment de servir ôtez les cercles.

