

DOME DE POMME A LA VIOLETTE

- **Type de plat** : Dessert
- **Difficulté** : Facile
- **Coût de la recette** : Moyen.
- **Temps de préparation** : 10 min
- **Temps de cuisson** : 5 min
- **Calories** : Elevé
- **Pays** : France



Ingrédients pour 4 personnes

- **2 pommes**
- **100 g de chocolat blanc**
- **100 g de crème liquide entière**
- **1 càs de sirop de violette**
- **25 g de beurre**

Etapas de préparation

1. Faire fondre le chocolat blanc au bain-marie. Incorporer la crème liquide au chocolat fondu, et mélanger avec une spatule en bois en tournant toujours dans le même sens jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter ensuite le sirop de violette, et mélanger de nouveau pour homogénéiser l'appareil.
2. Verser dans un récipient, filmer au contact de la ganache, et mettre au réfrigérateur 1h.
3. Faire chauffer le beurre dans la poêle.
4. Éplucher, épépiner et couper en lamelles les pommes. Les faire cuire 5 minutes dans la poêle jusqu'à ce qu'elles deviennent translucides et fondantes. Les laisser refroidir sur une assiette.
5. Fouetter la ganache refroidie avec un fouet électrique pour la rendre plus ferme et mousseuse. Mettre la ganache dans une poche à douille.
6. Remonter les demi pommes en intercalant une rondelle de pomme avec de la ganache de violette. Remplir le trou au centre des pommes de ganache.
7. Laisser au frais jusqu'au moment de servir.

