



MARION  
BERBEY

#### POUR 4 PERSONNES

4 pommes Granny  
8 kiwis  
15 cl de Cointreau  
50 cl d'eau filtrée  
300 g de sucre roux  
6 jaunes d'œufs  
30 g de farine  
90 g de sucre  
180 g de purée de cassis  
100 g de lait  
150 g de crème  
150 g de Chocolat Blanc Opalys  
Valrhona  
1 gousse de vanille  
1 jus de citron vert

## Pomme GOURMANDE aux kiwis

crème de cassis et croquant de chocolat blanc

#### SIROP

Dans une casserole, porter à ébullition l'eau filtrée, le sucre roux, le Cointreau, la moitié de la gousse de vanille préalablement fendue et grattée ainsi que les 2/3 du jus de citron.

#### TAILLAGE DES FRUITS

Laver les pommes, retirer les tronçons et asperger celles-ci du reste de jus de citron afin d'empêcher l'oxydation. Éplucher et tailler le kiwi en tranches de 2/3 mm d'épaisseur. Pour la pomme, une découpe très fine et régulière de 1 mm à la mandoline est préférable : un tranchage trop épais pourrait être désagréable en bouche. Dans un plat assez haut, réserver les fruits tranchés et les recouvrir du sirop.

#### CRÈME AU CASSIS

Dans une casserole, porter à ébullition la crème, le lait et l'autre moitié de la gousse de vanille. Pendant ce temps, mélanger dans un saladier la farine,

le sucre, les jaunes d'œufs et la purée de cassis ; verser le liquide bouillant dans le saladier, remuer jusqu'à ce que le mélange devienne homogène et remettre l'appareil sur le feu pour obtenir une seconde ébullition. Dès l'apparition de cloques, arrêter la cuisson et verser la préparation dans une poche à douille (une douille cannelée pour un plus joli dressage), la refermer soigneusement et réserver au frais.

#### LE CROQUANT CHOCOLAT BLANC

Faire fondre le chocolat dans une casserole avec un peu de crème, l'étaler sur un silpat ou sur du papier sulfurisé en ronds de même diamètre que les pommes. Réserver au congélateur.

#### DRESSAGE

Égoutter les fruits. Procéder au dressage en superposant une tranche de pomme, une tranche de kiwi, la crème au cassis et une tuile de chocolat blanc, etc...

#### FÊTES DE FIN D'ANNÉE

N'hésitez pas à nous consulter pour les menus du réveillon de la Saint-Sylvestre et du jour de l'an. Le restaurant est également ouvert les dimanches midis et soirs.

► LES BISTROTTINES  
170 Avenue Victor Hugo  
21000 DIJON  
03 80 57 15 19  
[www.restaurant-lesbistrottines.fr](http://www.restaurant-lesbistrottines.fr)



Utilisez le reste du chocolat blanc pour réaliser des copeaux qui pourront servir dans la décoration finale.