



Il est composé : (dimensions 25 x10 env.)

- ✕ d'une base sablée
- ✕ d'une crème façon cheesecake
- ✕ d'une compotée pommes/rhubarbe parfumée à la cannelle et confiture de lait
- ✕ de quenelles de glace chantilly/mascarpone
- ✕ et enfin d'éclats de tuiles de carambar

N'ayez pas peur de tous ces étages, à en voir la photo, ce n'est pas si gros que ça !

J'ai voulu aussi associer différentes textures en passant par le sablé, le fondant, le glacé et le croquant !

### **La recette :**

#### 1. Pour la base sablée :

- ✕ moitié d'un paquet de sablés bretons
- ✕ 40 gr de beurre demi-sel

Passer les sablés au mixeur en y ajoutant le beurre fondu, bien mélanger.

Préparer votre cadre inox sur votre plaque allant au four pour la cuisson de la prochaine étape.

#### 2. La crème façon cheesecake:

- ✕ 125 gr de mascarpone
- ✕ 1 oeuf
- ✕ 50 gr de cassonade
- ✕ 1 cc de farine
- ✕ 2 CS de crème épaisse

Dans un saladier, mélanger le mascarpone et la crème épaisse, ajouter l'oeuf, la farine puis la cassonade.

Verser sur la base sablée et cuire au four 30 min à 80 °.

A la sortie du four, la crème ne sera pas prise complètement, si vraiment elle reste trop liquide, prolonger la cuisson de 15 min à 100°. Puis réserver au frais.

### 3. La compotée Pommes/Rhubarbe parfumée à la cannelle et confiture de lait :

- ✕ 3 pommes Golden ou 2 si elles sont assez grosses.
- ✕ 3 CS de morceaux de rhubarbe (il m'en restait au congèl)
- ✕ cassonade, cannelle, et confiture de lait

Éplucher les pommes, puis les couper en dés.

Dans une casserole, ajouter les dés de pommes, les morceaux de rhubarbe, saupoudrez de sucre cassonade et de cannelle.

Cuire sur feu vif pendant 10 min, tout en remuant et en ajoutant du sucre de temps en temps si besoin.

Puis laisser compoter sur feu doux pendant encore 15/20 min. Une fois que les fruits obtiennent une texture bien fondante, et bien sucrée, ajouter 2 cuillères à café de confiture de lait.

Laissez la compotée tiédir avant de la déposer sur la crème précédente.

### 4. La glace chantilly mascarpone :

- ✕ 125 gr de mascarpone (le reste du pot entamé pour la crème façon cheesecake)
- ✕ 150 gr de crème liquide (surtout pas allégée sinon ça ne montera pas en chantilly)
- ✕ 25 gr de sucre en poudre

Monter la crème en chantilly avec le mascarpone, une fois qu'elle commence à bien prendre, ajouter le sucre. Réserver au congélateur jusqu'au moment du dressage.

### 5. Les tuiles carambar :

Sur une feuille de papier sulfurisé, déposer 5 carambars espacés de 5 cm env.

Enfournez à 150° pendant 5 min environ. Surveillez la cuisson, une fois que les carambars ont bien fondus, qu'ils commencent à buller, arrêter la cuisson, et sortez la plaque. Laissez refroidir pour qu'ils durcissent de nouveau.

*Vient le moment du dressage :*

Poser le cadre inox sur votre plat de service. Ajouter la compotée de fruits sur la crème, puis retirer le cadre inox.

Sortir la glace du congélateur, et former de jolies quenelles ! ;- ) déposer- les sur les fruits.

Enfin, terminer par des morceaux de tuiles carambar.

Il ne vous reste plus qu'à déguster votre golden d'amour !