

## Gelée de cidre, biscuit breton cf P.Conticini, espuma caramel salé



**Ingrédients pour l'espuma au caramel** : 200 g de crème, QS (quantité suffisante selon le goût escompté) de caramels au beurre salé

Faire chauffer un peu de crème avec les caramels afin de les faire fondre. Laisser refroidir. Ajouter le reste de crème. Emplir le siphon, mettre une cartouche de gaz. Secouer et laisser au frais au moins 2 heures.

**Ingrédients pour la gelée de cidre** : 50 g de cidre, 50 g de sucre gélifié.

Mélanger le cidre et le sucre. Porter à ébullition. Suivre les indications du paquet de sucre gélifié : en général 4 mn de petite ébullition en remuant sans arrêt. Verser dans le verre et laisser prendre la gelée.

**Ingrédients pour sablés bretons** cf Philippe Conticini (pour un peu plus de 3 tartelettes individuelles diamètre 7,5 cm, contenance 6,5 cl) : 62 g de farine, 90 g de beurre demi-sel très mou, 45 g de sucre glace, 1 jaune d'oeuf (20 g), 40 g de poudre d'amande, 1 pincée de fleur de sel

Dans la cuve du robot, mettre le sucre glace, la poudre d'amande et le beurre mou. Battre à vitesse moyenne puis ajouter le jaune d'oeuf, la farine et la fleur de sel. Battre à nouveau à grande vitesse pendant quelques instants.

Remplir les empreintes Flexipan®/Demarle.

Cuire à 170°C pendant une vingtaine de minutes en surveillant.

Attendre quelques instants et démouler avec beaucoup de précaution car ces biscuits sont très friables donc fragiles.

**Ingrédients pour les tuiles de caramel au beurre salé** : quelques caramels, fleur de sel  
Faire des petits tas de caramels sur une silpat® et saupoudrer de fleur de sel. Enfourner à 180°C pour quelques minutes.

Disposer un biscuit sur la gelée. Garnir avec un peu d'espuma et décorer avec une tuile de caramel.