

Dessert

Feuilleté de pomme, glace cannelle et noisettes caramélisées

Pour 10 personnes - Préparation : 45 mn - Cuisson : 7h10

10 pommes
Golden
1 kg de noisettes
300 g de sucre
50 g de semoule
100 cl d'eau
1/2 gousse de
vanille
1/2 citron zesté
1 bâton de
cannelle

Pour le crumble
100 g de beurre
100 g de poudre
d'amandes
80 g de beurre
demi-sel
50 g de farine
80 g de sucre
1 pincée de
cannelle
1/2 gousse de
vanille

- Réalisez un crumble en mélangeant le sucre, la farine, la poudre d'amandes, la cannelle et la vanille. Incorporez les beurres et mélangez jusqu'à obtention de petits grains.
- Infusez dans 10 cl d'eau le bâton de cannelle avec 1/2 gousse de vanille et le 1/2 citron zesté. Chinoisez puis versez sur la semoule.
- Caramélisez les noisettes en chauffant le sucre jusqu'au caramel puis versez les noisettes. Déposez sur une plaques froides et concassez-les.
- Émincez les pommes et disposez les lamelles dans un moule.
- Beurrez et sucrées les pommes du dessus.
- Renouvelez l'opération avec les pommes, le beurre et le sucre jusqu'à hauteur du moule.
- Faites cuire 7h à 100°C (Th. 3/4).
- Démoulez le gâteau de pommes, disposez dessus du crumble et de la semoule sur le dessus.

- Passez 10 mn au four à 200°C (Th. 7/8)
- Servez tiède accompagné d'une boule de glace cannelle saupoudrée de noisettes caramélisées.

Astuce
A défaut de glace à la cannelle, vous pouvez utiliser de la glace à la vanille.

Gastronomie et vue sur mer

C'est dans un cadre raffiné qu'Éric Magnaud, le directeur, et son équipe s'appliquent à répondre aux attentes de leurs convives tout en restant discrets. Si

la carte satisfait les palais les plus fins, la cave n'a pas à rougir. Avec plus de 400 bouteilles sur carte et 20.000 en cave, Stéphane Thomas le sommelier a de quoi trouver l'accord parfait entre mets et vins.

Le Richelieu
44, avenue de la Plage
17630 La Flotte, Ile de Ré
Renseignements au
05.46.09.60.70 ou
www.hotel-le-richelieu.com



appréciable de pouvoir redécouvrir les saveurs de notre terroir. D'autant plus agréable que ces créations mêlent subtilement des saveurs aussi originales que raffinées.

Quand vient l'heure du sucré Richard laisse sa place à Jacques Guillaumat, le chef pâtissier. Second pâtissier chez Bardet à Tours puis sous-chef pâtissier à l'Hôtel Meurice de Paris, ce jeune homme, qui reconnaît avoir une préférence pour le travail du chocolat, rivalise d'imagination pour proposer des desserts raffinés, épurés et géométriques.

Parce que la valeur n'attend pas le nombre des années, les critiques du Guide Michelin ne pouvaient faire autrement que d'encourager ces jeunes talents en leur laissant le macaron attribué il y a maintenant 10 ans.

Séverine Germain-Guérault