

Bricelets suisses plats HUG, parfait aux pommes et à la cannelle et sirop Cassia Bark

Recette pour 10 – 12 personnes avec les Bricelets suisses plats HUG

Ingrédients

250 g	compote de pomme
1 feuille	gélatine
50 g	blanc d'œuf
65 g	sucre
5 g	cannelle en poudre
10 g	calvados
190 g	crème fouettée

Sirop:

125 g	sucre de canne
250 g	vinaigre balsamique
2	bâtons de cannelle
15	anis étoilé, entier



Préparation:

Faire ramollir la gélatine à l'eau froide. Monter le blanc d'œuf et le sucre en neige. Retirer la gélatine de l'eau et la chauffer avec un peu de compote de pomme jusqu'à ce qu'elle soit dissoute. Verser cette préparation à la gélatine dans le reste de compote de pomme, ajouter la cannelle et mélanger. Incorporer la compote de pomme au blanc d'œuf battu en neige, puis ajouter la liqueur et la crème fouettée à cette préparation. Verser le parfait dans des formes adéquates et les placer au congélateur.

Sirop:

Porter tous les ingrédients à ébullition. Laisser réduire à petit feu. Laisser refroidir et passer au tamis.

Démouler le parfait et le disposer sur une assiette. Garnir avec les bricelets plats et napper de sirop Cassia Bark de façon décorative. Garnir de quartiers de pommes et de menthe fraîche.