



Tartelettes Dessert HUG à la mousse aux pommes et au sirop de pomme et gingembre

Recette pour env. 15 tartelettes Dessert HUG de Ø 6 cm

Ingrédients

400 g	pommes, épluchées
2 c.à.s.	jus de citron
5 c.à.s.	jus de carotte rouge
50 g	sucré
4 feuilles	gélatine
150 g	crème fouettée

Sirop :

200 g	jus de pomme
2 c.à.s.	jus de carotte rouge
1	gingembre, finement râpé
50 g	sucré



Préparation :

Cuire les pommes à couvert avec les jus de citron et de carotte rouge ainsi que le sucre jusqu'à ce qu'elles soient tendres et les réduire en purée. Ramollir la gélatine à l'eau froide, puis bien égoutter. L'ajouter à la purée de pomme et mélanger jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute. Faire prendre la gelée au réfrigérateur. Remuer cette masse aux pommes et y incorporer la crème. Dresser cette préparation dans les tartelettes avec la poche à douille à embout étoilé puis laisser prendre au réfrigérateur.

Pour le sirop, porter tous les ingrédients à ébullition et réduire pendant 5 – 10 minutes. Passer au tamis et laisser refroidir. Disposer les tartelettes sur une assiette et décorer avec un peu de crème fouettée et de sirop.

Variante :

Au lieu du gingembre, cuire les pommes avec de la citronnelle, de la menthe ou un morceau d'écorce de citron. Les pommes peuvent aussi être remplacées par des poires.

