
■ LA COURONNE DE
POMMES GÉLIFIÉE

pour 4 à 6 personnes

1 kg de pommes golden délicieuses; 1 citron (zeste et jus); 5 dl d'eau; 400 g de sucre fin cristallisé; un demi-sachet de sucre vanillé; 6 feuilles de gélatine; 2 dl de crème; 2 cuillerées à thé de kirsch; quelques cerises confites.

1. Laver les pommes, les peler, leur enlever le cœur. Couper les pommes en quartiers, puis en tranches fines. Peler le zeste du citron et le presser.

2. Porter l'eau à ébullition avec le zeste et le jus de citron, le sucre et le sucre vanillé. Ajouter les pommes et laisser cuire 45 minutes à très petit feu. Sortir le zeste. Ramollir la gélatine. La dissoudre dans 2 cuillerées à soupe d'eau bouillante. La mélanger aux pommes.

3. Rincer la couronne à l'eau froide. Y verser les pommes. Laisser refroidir, jusqu'à ce que la couronne soit ferme. Renverser la couronne sur un grand plat. Battre la crème en Chantilly. Sucre et aromatiser avec le kirsch. En farcir le centre. Décorer avec des cerises confites.