



*Autres desserts aux fruits*

# Petit jardin pomme verte, ganache lactée



**2h47** **45 min** **2 min** **2h** **271**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## Étape 1

### Préparation de la ganache

- 1 Couper le chocolat en morceaux, le mettre dans un saladier.
- 2 Verser la crème dans une casserole sur feu vif. L'amener à ébullition.
- 3 La verser alors sur le chocolat, remuer délicatement avec une spatule. Puis laisser reposer au réfrigérateur pendant 2 heures.

## Étape 2

### Préparation du sorbet

- 1 Laisser le sorbet à température ambiante pendant environ 1 heure.
- 2 Puis ajouter l'alcool de pomme et l'incorporer au sorbet ramolli. Remettre au congélateur.

## Étape 3

### Préparation des pommes

- 1 Peler les pommes. Les couper en lamelles, puis en bâtonnets.

Couper le citron en deux. presser le jus sur les morceaux

Ingrédients  
pour 4 personnes

### Ingrédients pour la ganache

120 g **Crème liquide  
(fleurette)**  
60 g **Chocolat au lait**

### Ingrédients pour le sorbet

8 c. à soupe **Sorbet**  
1 c. à soupe **Manzana**

### Ingrédients pour le dessert

2 **Pomme(s)**  
1 **Citron(s)**  
16 **Pop corn**  
4 **Rose des sables**

- 2 de pommes.

#### **Étape 4**

##### Dressage

- 1 Sortir la ganache du réfrigérateur. Avec l'aide d'un batteur, la monter en chantilly.
- 2 Insérer une douille cannelée dans une poche à douille, la garnir de chantilly au chocolat.
- 3 Sur une assiette, disposer trois pointes de chantilly au chocolat, deux quenelles de sorbet. Disperser quelques pop corn, émietter une rose des sables.
- 4 Répartir les bâtonnets de pomme en équilibre sur la ganache et le sorbet. Servir sans attendre.