
POMMES CONFITES AUX ÉPICES STRUDEL ET SORBET COING VIN JAUNE

CHÂTEAU DE GERMIGNÉY - RUE EDGARD FAURE - 39330 PORT-LESNEY - Tél : 03 84 73 85 85 - Fax : 03 84 73 88 88

CHEF : PIERRE BASSO MORO - [HTTP://CHATEAUEGGERMIGNÉY.COM](http://chateaudegmigney.com)

DESSERT ■ POUR 6 PERSONNES ■ 30 MN DE PRÉPARATION (LA VEILLE)



6 pommes Royal Gala ■ 50 cl de vin rouge ■ 60 g de sucre ■ 5 cl de coulis de fruits rouges ■ 1 bâton de cannelle ■ 1 anis étoilé
■ 1 cuillère à café de graines de coriandre ■ 1 clou de girofle ■ 1 feuille de laurier ■ des tranches d'ananas séchées pour le décor
■ 25 cl de Vin Jaune ■ 510 g de sucre roux ■ **Pour le strudel** ■ 250 g de farine ■ 170 g de beurre mou ■ 50 g de poudre
d'amande ■ 7 g de cannelle ■ 10 g de kirsch ■ **Pour le sorbet coing au Vin Jaune** ■ 600 g coings + 50 g de sucre ■
30 g de glucose ■ 65 g de Vin Jaune ■ 360 g d'eau ■ 215 g de sucre ■ 3 g de stabilisateur ■

LA VEILLE ■ Préparer le sorbet : cuire les coings coupés en morceaux avec 50 g de sucre, conserver 500 g de pulpe, faire bouillir l'eau avec le glucose et la moitié du sucre, ajouter le reste du sucre mélangé avec le stabilisateur, puis monter à 80° Une fois ce sirop refroidi, ajouter la pulpe de coing et le Vin Jaune puis mettre au congélateur ou à la sorbetière ■ Confectionner le strudel en mélangeant le sucre et le beurre en pommade, ajouter la farine et la poudre d'amande, puis la cannelle et le Kirsch. Ne pas trop travailler ce mélange et le laisser reposer une nuit au frais ■ **LE JOUR MÊME** ■ Émietter la pâte obtenue sur une plaque anti-adhésive et cuire 7 mn à 170°, réserver au sec ■ Éplucher et vider les pommes, les couper en quartiers, les saisir dans une casserole légèrement beurrée, déglacer au vin rouge jusqu'à 2/3 de la hauteur, ajouter le coulis de fruits rouges, les épices et laisser cuire à couvert jusqu'à ce que les pommes aient une belle couleur grenat ■ Réserver ■ Disposer 4 quartiers de pomme aux épices dans une boîte en épicea, saupoudrer de sucre roux et couvrir de strudel, puis réchauffer au four ■ Décorer d'un bâton de cannelle et d'une feuille de laurier ■ Servir avec le sorbet dans un verre arrosé de Vin Jaune et disposer une tranche d'ananas séchée ■

Vin conseillé :
Macvin du Jura

On trouve dans le Macvin un écho à la complexité des saveurs de ce dessert : les épices (cannelle, anis, coriandre, clou de girofle), les fruits compotés (pomme, fruits rouges, ananas, coing), et les fruits secs sont réunis dans une véritable symphonie aromatique.