



## AUMONIERE CROUSTILLANTE DE POMME, POIRE ET RAISIN

Pour 6 personnes

- 2 Pommes granny smith
- 2 Poires
- 1 Pomme golden
- 70 g De raisins secs marinés au calvados
- 4 Fruits de la passion
- 9 Feuilles de brick
- 1 dl de crème liquide
- 100 g De mascarpone
- 100 g De beurre
- 250 g De sucre
- 40 g De sucre de glace

### **Recette :**

1. Fendre les fruits de la passion en 2. Faire bouillir 1 dl d'eau avec 50g de sucre semoule dans une casserole. L'ébullition obtenue, retirer la casserole du feu et faire tomber la pulpe et les petites graines des fruits de la passion à l'aide d'une cuillère à café. Laisser infuser ce sirop jusqu'à complet refroidissement.
2. Éplucher les pommes et les poires et les couper en dés d'1 cm.
3. Faire fondre 80 g de beurre et 80 g de sucre semoule dans une poêle jusqu'à l'obtention d'un caramel liquide. Ajouter ensuite les dés de pommes et de poires, bien les enrober du caramel.
4. Mettre les 70 g de raisins secs dans un saladier, verser dessus les dés de fruits, ne pas mélanger, couvrir bien hermétiquement d'un film alimentaire et laisser refroidir à température ambiante jusqu'à complet refroidissement. Réserver au réfrigérateur lorsqu'elle est froide.
5. Mélanger le dl de crème et les 100 g de mascarpone à l'aide d'un batteur. Incorporer 30 g de sucre et fouetter jusqu'à obtenir la consistance d'une crème chantilly. Réserver au réfrigérateur.
6. Préchauffer le four à 200° en position ventilée de préférence.
7. Découper 6 bandes de 10 cm de large dans une feuille d'aluminium. Enrouler, tortiller chacun autant de fois nécessaire afin d'obtenir un cordon, destiné dans la suite de la recette à maintenir les aumônières.
8. Prendre les 9 feuilles de brick, en couper 3 par la moitié. (Si les feuilles de brick sèchent avant leur utilisation, les réserver quelques minutes entre 2 linges humides afin qu'elles retrouvent toute leur souplesse.
9. Confectionner les aumônières : Plier en 2 les 6 moitiés de feuilles de brick, les disposer au centre des 6 feuilles entières afin de les renforcer. A l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre toute la surface des feuilles de brick. Répartir dessus le mélange de dés de fruits et de raisins, puis fermer les feuilles en leur donnant une forme d'aumônières, les cintrer et les maintenir avec les cordons d'aluminium.
10. Dresser ces aumônières sur une plaque de cuisson. Écarter soigneusement et harmonieusement les pourtours de feuilles de brick.
11. Glisser la plaque dans le four préchauffé, et laisser cuire 10 min à 200°. La cuisson terminée, dresser chaque aumônière sur une assiette, éliminer le cordon d'alu, garnir les assiettes avec le mélange crème, mascarpone et avec le reste de sirop de fruits de la passion.

Avril 2006, Michel Pahud – Arno Wolfensberger