



cette recette vous est proposée par **GÉRARD DEHAYÉ**  
[www.gerard-dehayé.com](http://www.gerard-dehayé.com)  
L'art d'un Chef



# RECETTE

## LA POMME EN COMPOTE/GELEE AU SAFRAN D'ALSACE ET CUMIN ET QUELQUE FRAISES



15 min



15 min

### INGREDIENTS POUR 4 PERSONNES :

- 50 g de fraises
- Compote de pommes au cumin et safran
- 4 pommes
- 2 c.a.c de cannelle en poudre
- 1 c.a.c de cumin en poudre
- 2 pointes de couteau de piment d'Espelette
- 2 stigmates de safran d'Alsace.
- 120 g de sucre
- 50 g de beurre
- 8 g d'agar/agar
- Sirop de safran**
- ½ litre d'eau
- 100 g de sucre
- Les pluches et pépins des pommes
- 2 stigmates de safran d'Alsace
- 1 jus de citron

- **Compote de pommes au cumin et safran :**
- Eplucher, épépiner et couper en gros morceaux les pommes.
- Garder les pluches et les pépins des pommes.
- Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter les pommes, le sucre, les épices et un fond d'eau. Bien mélanger et cuire à feu doux une dizaine de minutes. Ajouter l'agar/agar, faire frémir le tout. Mouler les morceaux de pommes dans des petits moules en silicone et réserver au frais une heure environ.
- **Sirop de safran :**
- Dans une casserole, mélanger tous les ingrédients (sauf le safran), et laisser frémir un quart d'heure environ, jusqu'à ce que le sirop épaississe un peu. Passer au chinois et ajouter le safran.
- **Fraises :**
- Laver et équeuter les fraises et les couper en brunoise
- Au moment du dressage, démouler les petits cubes de compote, y ajouter quelques morceaux de pommes crus et quelques gouttes de sirop au safran.

**Bon appétit !**



**Crémant**