

JALOUSIE AUX POMMES ET SA GLACE VANILLE TONKA

INGREDIENTS :

500 gr de lait
1 gousse de vanille
100 gr de sucre
6 jaune d'œuf
½ fève de tonka
300 gr de crème à 30% de mg

400 gr de pâte feuilletée [Pâte feuilletée ici \(clic\)](#)

4 pommes
300 gr de lait
40 gr de sucre vanillé
50 gr de farine
2 jaune d'œufs
¼ de fève de tonka (environ)
1 œuf
un peu de sirop concentré de vanille

La glace

Avec un couteau fin, fendre la gousse de vanille en 2, gratter les grains. Mettre le lait les grains de la vanille et la gousse dans le bol, programmer 5 min, 100°, vit 1. Laisser infuser 1 à 2 heures.

Au bout de ce temps, ajouter les jaunes et le sucre. Programmer 8 min, 70°, vit 3. Laissez refroidir 10 min. Retirer la gousse de vanille. Râper la fève de tonka au-dessus du bol et ajouter la crème. Mélanger 10 sec vit 4.

Congeler 24 à 48 h dans des bacs à glaçons.

La Jalousie [Pâte feuilletée ici \(clic\)](#)

Mettre le lait, le sucre, les œufs et la farine dans le bol du Thermomix. Programmer 8 min, 90°, vit 3. Râper LA fève de tonka au-dessus de la crème et mélanger 5 sec vit 4. Réserver dans un saladier et filmer au contact le temps de laisser refroidir. Diviser la pâte feuilletée en 2 pâtons égaux et les étaler en 2 rectangles (dont un sera plus étroit). A l'aide d'un pinceau, passer de l'eau sur le tour du rectangle le plus large, puis recouvrir avec la crème jusqu'à 2 cm du bord.

Eplucher les pommes et les couper en lamelles, les ranger bien serrées sur la crème en les faisant se chevaucher. Faire des entailles en quinconce dans le deuxième rectangle de pâte (arrêtez-vous à 2 cm du bord), Fariner le rouleau à pâtisserie et roulez sans serrer le rectangle entaillé dans le sens de la largeur (les entailles doivent rester perpendiculaires au rouleau). Dérouler délicatement sur la base et écartez la largeur afin de le faire adhérer tout autour de la tarte, ce qui aura pour effet d'ouvrir les jalousies (les fentes). Bien souder les bords de la jalousie et enfourner 30 min.

Avec un pinceau, passer du sirop concentré de vanille sur la pâte feuilletée et remettre 5 à 10 min au four (jusqu'à ce que la pâte soit dorée).

Avant de servir, sortir la glace du congélateur, en mettre la moitié dans le bol très froid et mixer 30 sec vit 6. Ajouter le fouet et fouetter 15 sec vit 4. Recommencer avec l'autre moitié de glace.

Servir la jalousie tiède accompagnée de sa glace

