

TARTE AUX POMMES

sur compote « maison »

RECETTE POUR 8 PERSONNES



Pâte brisée

Farine 250 g
Sel 5 g
Sucre semoule 30 g
Beurre 125 g
Jaune d'œuf 1 pce ou 20 g
Eau 50 g

Compote

Pomme 350 g
Sucre semoule 20 g
Eau 20 g
Gousse vanille 1 pce

Garnissage, nappage et finition

Pomme 4 pces
Beurre 50 g
Sucre cassonade 20 g
Nappage 100 g

PROGRESSION

1. Réaliser la pâte brisée

Sablez le mélange farine, beurre, sucre et sel.

Formez une fontaine sur le plan de travail, ajoutez l'eau et le jaune d'œuf. Mélangez et frasez la pâte.

Filmez et laissez reposer 20 minutes au froid positif

2. Abaisser et foncer la pâte

Beurrez le cercle à tarte. Abaissez la pâte brisée et foncez le cercle (diam 24), coupez l'excédent de pâte avec un couteau d'office et chiquez le bord de la pâte.

3. Préparer les éléments de garnissage

Épluchez les pommes, coupez-les en deux et évidez-les.

Émincez chaque moitié de pommes en tranches fines et régulières.

Les entames et chutes serviront pour la compote.

4. Réaliser la compote

Épluchez, évider et couper les pommes en petits morceaux. Récupérez les chutes et entames des pommes émincées. Mettez les pommes dans une casserole avec l'eau, le sucre et la vanille. Cuisez à feu moyen, jusqu'à obtenir une compote sans coloration. Mixez au mixeur plongeant ou écrasez à la fourchette en fonction de la texture souhaitée.

Refroidissez la compote avant de garnir le fond de tarte à l'aide d'une poche ou d'une spatule.

5. Garnir la tarte

Disposez les tranches fines et régulières de pommes en rosaces sur la compote. Au total trois rosaces doivent être réalisées, de la plus grande vers l'extérieur à la plus petite vers l'intérieur.

6. Cuire et napper la tarte

Faites fondre le beurre et nappez-le sur la tarte à l'aide du pinceau, puis saupoudrez de sucre cassonade.

Cuisez la tarte aux pommes à 160 °C durant 45 minutes au four ventilé.

Après cuisson, débarrassez sur une grille.

Mettez au point le nappage bien fluide et chaud, puis nappez la tarte à l'aide du pinceau.