



La tarte aux pommes

lucieluz00





Farine	g	250	Mettre la farine, le sel, le sucre et le beurre froid en morceaux dans un bol et sabler.
Sel	g	7	
Beurre	g	190	Mélanger grossièrement et rapidement du bout des doigts de l'intérieur vers l'extérieur
Sucre	g	15	
Eau	g	50	Ajouter l'eau
Jaunes	g	10	Ajouter rapidement le jaune. Des que le beurre est mis, corner et retirer l'excédent sur la feuille du robot. Remettre au robot pour finir de mélanger très peu de temps. Filmer bien à plat et mettre au frais 30 à 40 minutes.

Foncer et pincer la tarte. toujours beurrer sans excès le cercle pour la tenue de la pâte
Piquer très délicatement la pâte.

C'est bien de piquer un fond cuit à blanc pour éviter qu'il ne gonfle ou d'utiliser des billes d'argile. Cuire à 180°C ventilé environ 35 minutes sur un silpat ou dans un moule à tarte perforé
La compote de pommes

Compote : 500g de pommes
75g de sucre

Pour la compote de pomme, c'est bien de couper en lamelles ou en petits morceaux pour aller plus vite. Si ça accroche un peu, on peut ajouter un peu d'eau. Laisser compoter. Utiliser le mixeur plongeant pour éviter les morceaux une fois la compote cuite. La compote doit de préférence être dressée à la poche, à douille unie ou non pour avoir une épaisseur régulière.

Quand on dispose les pommes. Il faut que les pointes des tranches se touchent côté centre de la tarte alors qu'il doit y avoir 5 mm entre les tranches côté extérieur. Cela va créer un décalage. On ne doit plus voir la compote.

Terminer en déposant au pinceau du nappage neutre a réchauffer en y ajoutant 20 à 30% d'eau.

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur Zodiosphere.fr