



Tarte aux pommes

christelsilvestre



Pour cette tarte j'ai fait une pâte sucrée avec une base de crème d'amandes (recette de Ecole Ritz Escoffier de mon cours au salon de la pâtisserie), d'une compote sèche avec une partie du sucre remplacée par de l'excellent miel gingembre de Cur'Caribes et de pommes fondantes précuites. ; La pâte sucrée (cercle de 18 CM) il en restera elle se congèle

- 120 g de beurre mou
- 80 g de sucre glace
- 1 gousse de vanille ou une pointe de vanille en poudre
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel fin
- 1 oeuf entier
- 200 g de farine

Dans le bol de votre robot ou dans un saladier mettre le beurre mou avec le sucre glace tamisé . Y rajouter la vanille , la poudre d'amandes et le sel . Mélanger pour obtenir un ensemble homogène. Cassez l'œuf dans la préparation obtenue et mélanger. ATTENTION POUR LA DERNIÈRE ETAPE NE PAS TROP MÉLANGER OU LA PÂTE SE RÉTRACTERA A LA CUISSON; Donc maintenant rajouter la farine tamisée et mélangez succinctement. Réservez la boule de pâte obtenue au frais pour pouvoir la travailler ensuite minimum 30 min.

FAITE VOTRE COMPOTE SECHE:

5/6 pommes à couper en morceaux dans une casserole avec 40 g de sucre et 2 c à soupe de miel gingembre Cur'Caribes ou 70 g de sucre , une pointe de cannelle et une pointe de vanille. Réduire en purée sur le feu et mixer à la fin au

mixeur plongeant.

PREPAREZ VOTRE CREME D'AMANDES

-40 g de beurre doux, 40g de sucre, 40g d'amandes en poudre, 33 g d'œufs, 3 gr de vanille en poudre ou liquide, 3 g de rhum.

FAire fondre le beurre et mélanger tous les ingrédients.

-PREPAREZ VOS POMMES (8 pommes GALA)

Coupez vos pommes en très fines lamelles. Les disposer dans un saladier. Faire chauffer sur le feu 1l d'eau

200 g de sucre en poudre

50 g de jus de citron

et un peu de vanille en poudre ou gousse.

Une fois le sirop chaud le verser dans le saladier des pommes. Filmer et mettre 12/13 min au micro ondes puissance max. Les pommes vont bien ramollir.

MONTAGE DE LA TARTE

. Foncer votre moule à tarte, mettre 10 min au frais.

Piquer ensuite le fond et faire cuire 12 min à 160

degrés. Sortir du four, garnir d'une très fine couche

de crème d'amandes. ET remettre au four 13 min à 160 degrés. Sortir le fond de tarte sans décercler.

Garnir de compote sèche jusqu'au bord. Montez vos lamelles de pommes dessus en finissant par

une rose au centre. Saupoudrez légèrement de sucre vanillé et enfournez à 170 degrés pendant 20 min bonne dégustation

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