

Tarte aux Pommes

Pour une tarte d'une dimension de 22 cm de diamètre.
Nombre de parts : 6/8
Temps de cuisson : 45 min à 1h à 180 degrés
Temps de préparation : 1h



Pâte à Foncer:

Ingrédients :

- 150 g de farine T55 ou T65
- 75 g de beurre froid
- 3 g de sel
- 40 g d'œuf battu
- 10 g de sucre glace

Réalisation :

Dans la cuve du robot (ou dans un cul de poule) muni de la feuille, mélanger le sucre glace, la farine (tamisée idéalement) et le sel. En petite vitesse sur le robot, ajouter le beurre froid, coupé en petits morceaux réguliers. Passer ensuite en vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il ne reste aucun morceau de beurre. On doit alors obtenir une texture de poudre d'amande.

Ajouter alors l'œuf battu (ça ne fait pas tout à fait un œuf mais le grammage est à respecter car important).

Lorsque la pâte commence à peine à adhérer et à s'agglomérer sur la feuille, arrêter le robot et finir de ramasser la pâte à la corne (ou à défaut à la spatule).

Mettre cette pâte sur un plan de travailler fariné et la fraser à l'aide de la paume de la main; il s'agit en fait de pousser et écraser la pâte sur le plan de travail .

Nb: Cette étape de frasage (ou fraisage) consiste à bien mélanger les différents éléments de la pâte, sans pour autant lui donner de l'élasticité (qui aurait pour effet d'avoir une pâte qui se rétracte en cuisson).

Mettre grossièrement en boule puis étaler en rond en tapotant avec la paume de la main. Le résultat sera une boule plate qui doit faire 2 cm d'épaisseur.

Filmer cette boule et la mettre au réfrigérateur jusqu'à ce qu'elle soit bien froide (minimum 30 minutes ou 5 minutes au congélateur et 10/15 minutes au frigo).

Pendant ce temps, préparer la compote de pommes.

Compote de pommes

Ingrédients:

- 3 pommes Golden
- 30 g de sucre
- 15 g d'eau
- 20 g de beurre
- 1 cuillère à café de vanille liquide

Réalisation:

Mettre dans la casserole le sucre, l'eau et le beurre et mettre à feu doux. Mélanger en faisant tourner la casserole (sans spatule) et faire légèrement blondir. Lorsque ça commence à se colorer un peu, hors du feu, désucre en ajoutant les pommes, pelées et coupées en petits morceaux, ainsi que la vanille liquide et un tout petit peu d'eau. Remettre à feu doux et couvrir.

En fin de cuisson, enlever le couvercle et laisser s'échapper l'humidité en continuant à faire cuire à feu doux.

Une fois prête, vous pouvez soit la laisser telle quelle, avec des petits morceaux de pommes, ou soit la passer au mixer pour une compote bien lisse.

Débarrasser la compote dans un cul de poule et couvrir de film alimentaire. Pour qu'elle refroidisse plus vite, on peut la mettre à plat dans du film alimentaire. La laisser tiédir et finir de la refroidir en la mettant au réfrigérateur.

Fonçage du cercle à tarte

Sortir la pâte du réfrigérateur, fariner le plan de travail et ôter le film alimentaire qui entoure la pâte.

Fariner légèrement la pâte puis abaisser cette dernière, de façon à former un cercle dont l'épaisseur finale devra être de 3 mm environ. Pour cela, tous les 3 ou 4 coups de rouleau, tourner la pâte de 1/8ème, toujours dans le même sens, en s'assurant que le dessous de ma pâte n'accroche pas le plan de travail, et est donc bien fariné. Ainsi, on obtient un beau rond!

Couper ensuite un cercle qui doit être plus grand d'environ 4 cm par rapport au cercle à tarte (il doit donc faire environ 26 cm).

Beurrer le cercle à tarte et le placer sur une plaque recouverte de papier cuisson.

Mettre la pâte par-dessus le cercle (on peut s'aider du rouleau à pâtisserie pour la déplacer, en la mettant à califourchon sur le rouleau). Faire un premier fonçage pour venir positionner la pâte contre les bords du cercle. Il faut veiller à ce que la pâte vienne bien contre le bas du cercle, de façon à former un réel angle droit (ce qui évitera à la pâte de s'affaisser à la cuisson). Pour cela, soulever légèrement le cercle et le faire tourner en accompagnant le mouvement avec vos doigts. Il faut alors presser légèrement (sans écraser la pâte) contre le cercle. Une fois fait, soulever le cercle et le reposer sur la feuille de cuisson afin que l'angle droit se forme bien en bas.

Il faut ensuite s'occuper des bords. Si l'on veut respecter les codes de la tarte aux pommes, il faut pincer le haut de la pâte (c'est à dire lui faire un marquage à l'aide d'une pince à chiqueter. Si vous n'en avais pas, vous pouvez tout à fait ne pas pincer votre pâte. Il suffira alors de couper au couteau l'excédent de pâte en haut du cercle). Pour cela, il faut faire un petit boudin en s'aidant de la pâte qui

dépasse du cercle. Ce boudin doit être homogène, de même taille et épaisseur sur tout le tour de la tarte, et être positionner vers l'intérieur (sans quoi vous ne pourriez pas enlever votre cercle après cuisson sans casse!). Pincer ensuite tout le tour de tarte, en faisant en sorte d'orienter tous les pinçages dans le même sens. L'épaisseur de cette pâte pincée doit également être partout la même.

Mettre la pâte au congélateur quelques minutes (ou au réfrigérateur si vous préparez votre pâte pour finir le montage le lendemain).

Montage final

Ingrédients:

- Compote de pomme (préparée selon instructions précédentes)
- 4 pommes Golden
- un peu de sucre semoule
- Nappage Blond ou à défaut confiture d'abricot

Réalisation :

Préchauffer le four à 180 degrés en chaleur tournante.

Peler les pommes en essayant de ne pas faire de trace sur la pomme avec l'économe. Pour cela, les peler en fines bandes.

Les couper en deux dans le sens du trognon et enlever les pepins à l'aide d'une cuillère à melon. Couper ensuite de très fines lamelles de pommes (environ 2 mm) en mettant à plat la pomme sur le plan de travail et en coupant dans l'autre sens par rapport à tout à l'heure. L'important est l'homogénéité des lamelles. Elles doivent être toutes d'égales épaisseurs.

Faire une première rosace. L'important est qu'on ne voit pas la pointe des pommes. Faire une deuxième rosace tel que sur la photo. Mettre des chutes de pommes sous les rosaces au fur et à mesure afin que les rosaces d'après ne s'effondrent pas. Faire plusieurs rosaces jusqu'à arriver en haut.



Saupoudrer un peu de sucre semoule et enfourner pour 1h. Faire tout de même un contrôle au bout de 45 minutes.

Une fois la tarte cuite, la mettre sur grille, la décercler et appliquer au pinceau du nappage blond.