

Tarte aux pommes

Qui dit début de l'automne dit début de la saison des pommes. Ce fruit originaire d'Asie centrale peut être cuisiné de mille façons différentes et les associations avec d'autres fruits sont infinies. Même si elle peut paraître longue, cette recette reste simple à réaliser et est en plus délicieuse. La pâte brisée maison fait toute la différence tout en laissant la place à la vraie star de la recette : la pomme.



Ingrédients :

Pâte brisée :

1 jaune d'œuf
250 g de farine
125 g de beurre froid
1 pincée de sel
Eau

Farce :

3 pommes
75 ml d'eau
50 g de sucre blanc

Garniture :

2-3 pommes

Temps :

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de repos : 1 heure + 10 minutes

Temps de cuisson : 40-50 minutes (10 minutes dans une casserole et 10-15 minutes + 20-25 minutes au four)

Temps total : 2h30 (2h si vous faites la farce pendant que la pâte repose)

Recette :

1. Commencez par faire la pâte brisée (vous pouvez aussi en acheter une déjà faite).
2. Dans un bol mélangez la farine, le sel, le beurre coupé en dé et le jaune d'œuf.
3. Au fur et à mesure, ajoutez un peu d'eau jusqu'à ce que la pâte ait une texture légèrement sableuse mais peut former une boule.
4. Emballez-la dans du film alimentaire et mettez-la au frais pendant 1 heure.
5. En attendant, faites la farce.
6. Pelez les pommes et découpez-les en morceaux.
7. Mettez-les dans une casserole avec l'eau et le sucre et faites chauffer.

8. Couvrez l'eau commence à bouillir, réduisez le feu et couvrez. Cuisez les pommes pendant 5-10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient faciles à écraser.
9. Écrasez les pommes avec une fourchette. Vous pouvez les passer au mixeur si vous voulez une texture plus lisse comme celle d'une compote.
10. Préchauffer le four à 175°C.
11. Sortez la pâte et étalez-la finement puis mettez-la dans un fond de tarte. Faites des trous à l'aide d'une fourchette, cela évite que la pâte gonfle et ne soit plus plate. Recouvrez la pâte d'un papier sulfurisé et versez des grains de riz ou des haricots secs.
12. Mettez le fond de tarte au four pendant 10 à 15 minutes. Les bords doivent être dorés.
13. Laissez le four allumé et sortez le fond de tarte.
14. Laissez la tarte refroidir 10 minutes. Retirez le papier avec les grains de riz ou les haricots secs mais ne sortez pas le fond de tarte du moule.
15. Pendant ce temps, pelez les pommes et les découpez en fines lamelles.
16. Étaler la farce au fond du moule et placer les pommes joliment sur le dessus. L'idéal est de faire des cercles ou une spirale en partant de l'extérieur.
17. Mettez la tarte au four pendant 20 à 25 minutes.