

Tarte aux pommes



Préparation **10 minutes**

Cuisson **20 minutes**

Pour **1 tarte ou 6 à 8 tartelettes selon la taille**

Ingrédients

- 1 pâte sablée
- de la compote de pomme
- de la poudre d'amande
- des pommes

Préparation

1. **Préchauffer** le four à 170°C en position chaleur tournante
2. **Etaler** votre pâte à tarte sur le plan de travail fariné.
3. **Disposer** la pâte dans le moule (recouvert de papier sulfurisé ou beurré et fariné), la recouvrir d'une feuille de papier sulfurisé et verser du riz cru ou des billes de cuisson.
4. **Cuire à blanc** 10 min puis retirer le papier et le riz, et ré-enfourner jusqu'à ce que la pâte soit légèrement doré.
5. **Verser** de la poudre d'amandes dans le fond de tarte de façon à le recouvrir
6. **Etaler** délicatement une couche de compote délicatement pour ne pas la mélanger à la poudre d'amandes
7. **Disposer** les lamelles de pommes à votre convenance *
8. Enfourner pour 15 à 20min de cuisson environ (il est important d'adapter le temps de cuisson par rapport aux moules utilisés et à votre four)
9. **Déguster !**

Astuces

Pour faire la pâte sablée maison : Mélanger du bout des doigts 250g de farine avec 150g de beurre jusqu'à obtenir une texture sablée. Ajouter le sucre glace, la poudre d'amandes, le sucre et la vanille puis mélanger.

Ajouter l'oeuf et mélanger rapidement sans insister pour ne pas trop travailler la pâte et « fraiser » votre pâte sur la plan de travail 2 ou 3 fois (écraser-la avec la paume de la main pour que le mélange soit homogène). Former une boule, l'envelopper dans du film alimentaire et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Pour faire la compote maison : Peler 700g de pommes (de préférence des Golden), les évider et les couper en petits morceaux. Les placer dans une casserole avec 70g de sucre, 40g de sirop d'érable et 30g de jus de citron (un peu moins d'un citron) et faire cuire le tout à feu doux, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.

Selon votre convenance, mixer ou non la compote après cuisson.

* Pour faire une tarte originale, vous pouvez placer vos tranches de pommes sous forme de bouton de roses. Effet garanti !

Pour le façonnage des roses : Prendre de préférence des pommes rouges bio car nous allons garder la peau. Remplir un récipient allant au micro-onde de $\frac{3}{4}$ d'eau et d'un jus de citron.

Rincer les pommes, les évider et les couper en deux. Couper très finement des lamelles de pommes à l'aide d'une mandoline ou d'un couteau bien aiguisé (j'ai personnellement opté pour l'option couteau aiguisé !). Disposer les tranches dans le récipient d'eau citronné au fur et à mesure pour éviter l'oxydation des lamelles de pommes. Faites chauffer le tout au micro-ondes pour 3/4 minutes afin de rendre les pommes plus souples pour qu'elles soient plus faciles à façonner, puis égoutter-les. Il se peut que vous ayez besoin de prolonger la cuisson des lamelles au micro-onde si celles-ci sont encore trop fermes et se cassent lorsque vous essayez de façonner vos roses. Dans ce cas, prolonger la cuisson mais surveiller pour ne pas vous retrouver avec une compote !

Rouler délicatement une première lamelle assez serrée sur elle-même pour former le bouton de rose, puis entourez-le d'autres lamelles de pommes. Lorsque vous obtenez la taille souhaitée, déposez-la délicatement sur le lit de compote de votre tarte.

* Si vous souhaitez ajouter de la saveur et du croquant à votre tarte aux pommes, vous pouvez y ajouter un streusel maison par dessus.

Pour faire un streusel maison : Mélanger du bout du doigt 25g de beurre, 25g de poudre d'amande, 25g de farine, 25g de sucre et 1 pincée de cannelle jusqu'à l'obtention d'une texture sablée. Émietter ce streusel sur votre tarte aux pommes avant de l'enfourner.

Pour faire des tartelettes : il suffit de découper des ronds de fond de tarte à l'aide d'un emporte pièce de la taille de vos moules à tartelettes. Puis vous pouvez suivre la recette à partir de l'étape 3. J'utilise [ce genre de moule](#) pour les tartelettes.

