



LA TARTE NORMANDE

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau amateur
- 6/8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 200g de farine T55
- 5g de sucre
- 3g de sel
- 100g de beurre
- 75g d'eau
- 125g d'oeufs
- 60g de sucre
- 125g de lait
- 125g de crème liquide
- 3 pommes



RÉALISATION DE LA PÂTE BRISÉE :

- 200g de farine T55
- 5g de sucre
- 3g de sel
- 100g de beurre
- 75g d'eau

Mélanger avec les doigts, dans un cul de poule, 200g de farine T55 avec 5g de sucre et 3g de sel.

Ajouter 200g de beurre en cubes (sorti du frigo 1h avant pour qu'il soit plus facile à travailler) et **sabler** la pâte (malaxer avec les mains afin d'obtenir une texture sableuse).

Hydrater en ajoutant 75g d'eau puis **amalgamer** la pâte avec les mains (malaxer et former une boule).

Fleurer le plan de travail, y déposer la boule de pâte et la **fraisier** (réaliser des mouvements d'écrasement de la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle devienne lisse et homogène).

Placer le pâton au frais 30 minutes pour figer le beurre et faire durcir la pâte.

RÉALISATION DE L'APPAREIL À CRÈME PRISE :

- 125g d'oeufs
- 60g de sucre
- 125g de lait
- 125g de crème liquide

Fouetter 125g d'oeufs avec 60g de sucre (il n'est pas nécessaire de faire mousser le mélange, juste bien mélanger).

Ajouter 125g de crème liquide, mélanger, puis 125g de lait, mélanger.

RÉALISATION DU MONTAGE :

- Pâte brisée
- Appareil à crème prise
- 3 pommes

Fleurer le plan de travail et **abaïsser** la pâte en un cercle de 4 mm d'épaisseur.



Foncer la pâte dans un cercle de 20 cm de diamètre micro perforé (permet une meilleure adhérence de la pâte pendant la cuisson) posé sur un tapis silpat et une plaque micro perforée. Faire bien adhérer la pâte sur le moule et supprimer l'excédent. **Relever les bords** pour faire dépasser du cercle puis les **chiqueter** (pincer la pâte avec une pince à tarte pour lui donner un joli motif).

Piquer le fond de tarte avec une fourchette et cuire à blanc 10 mn à 180° (la pâte est précuite, cela évite qu'elle ne s'humidifie pendant la cuisson).

Couper 3 pommes en petits morceaux et les déposer sur le fond de tarte précuit.

Verser doucement l'appareil à crème prise et **enfourner** 15 min à 180°.

Après 15 min de cuisson, **ajouter** un peu de sucre sur le dessus de la tarte pour qu'il caramélise. **Enfourner** de nouveau 15 min à 180°.

