



LA TARTE AUX POMMES

INFORMATIONS :

- 45min de préparation
- Niveau débutant
- 8 personnes

INGRÉDIENTS :

- 250g de farine
- 140g de sucre
- 150g de beurre
- 1 oeuf
- 6 pommes
- 25g de sucre roux
- 25g d'eau



RÉALISATION DE LA PÂTE SABLÉE :

- 250g de farine
- 125g de sucre
- 150g de beurre
- 1 œuf

Mélanger 250g de farine et 125g de sucre puis ajouter 150g de beurre pommade (beurre maintenu environ 1h à température ambiante).

Malaxer les ingrédients et sabler la pâte, c'est-à-dire travailler la pâte avec les mains, comme si on se frottait les mains, avec pour objectif d'obtenir une texture sableuse.

Ajouter 1 œuf et mélanger jusqu'à l'obtention d'une pâte bien lisse (attention au CAP, par mesure d'hygiène on ne casse pas l'œuf sur le bord du bol mais sur le plan de travail). Lorsque la pâte est homogène, former une boule et réserver au frais 1h.

RÉALISATION DE LA COMPOTÉE DE POMMES :

- 3 pommes
- 25g de sucre roux

Laver, éplucher, épépiner et couper en cubes 3 pommes.

Cuire les pommes avec 25g de sucre roux pendant 15 min en couvrant la casserole. Vous pouvez ajouter un peu de vanille ou de cannelle si vous le souhaitez.

Après cuisson, écraser les pommes, à la fourchette ou au presse purée et réserver. Personnellement j'aime la compote avec des petits morceaux.

RÉALISATION DU MONTAGE :

- 3 pommes
- 15g de sucre
- 25g d'eau



Laver, éplucher et épépiner 3 pommes (pour cette étape, privilégier le vide pommes pour pouvoir ensuite réaliser de belles tranches). Couper les demi-pommes en tranches en veillant à ce qu'elles soient les plus fines possible pour une meilleure manipulation et ainsi pouvoir former de belles rosaces.

Sortir la boule de pâte sablée du réfrigérateur, la poser sur le plan de travail fleuré (c'est-à-dire fariné, pour éviter que la pâte n'adhère) et l'abaisser avec le rouleau à pâtisserie, environ 3 à 4mm d'épaisseur.

Disposer la pâte sur le cercle à tarte posé sur une plaque micro perforée et un tapis en silicone. (ou une plaque de cuisson et du papier sulfurisé). Enlever le surplus de pâte avec le rouleau et faire adhérer aux bords du moule avec les doigts, en remontant bien la pâte. Enlever de nouveau le surplus avec un couteau (je vous conseille d'utiliser un cercle micro perforé ce qui permet à la pâte de bien adhérer et ne pas retomber pendant la cuisson). Piquer la pâte avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.

Recouvrir le fond de tarte avec la compotée de pommes en une couche régulière. Disposer les tranches de pommes en cercle, sur 2 ou 3 étages, en les faisant se chevaucher (pour le CAP, au moins 3 étages de pommes sont exigés). Avec un peu d'entraînement, vous pouvez réussir à réaliser 4 étages de pommes, la tarte vous paraîtra épaisse mais elle réduira à la cuisson et deviendra assez plate).

Saupoudrer 15 g de sucre sur les pommes pour obtenir un rendu légèrement caramélisé, et enfourner 30min à 180°.

À la sortie du four, badigeonner les pommes avec un sirop composé de 25g de sucre dilué dans 25g d'eau, le tout porté à ébullition. L'objectif est de la rendre brillante mais aussi éviter que les pommes ne s'oxydent au contact de l'air. Le sirop aura donc un rôle de film de protection.

