

TARTE AUX POMMES REVISITEE

Ingrédients pour 1 tarte de 4 personnes ou 4 tartelettes

Pâte sablée noisette

125 g de farine

50 g de sucre en poudre

20 g de jaune d'œuf (un œuf)

75 g de beurre demi sel

50 g de poudre de noisette

Pomme au four

Pommes Golden 4

160 g de sucre cassonade

200 g de beurre demi sel

6 g de cannelle moulue ou vanille pour moi

Eau

Crème chantilly

20 cl de crème liquide bien froide

50g de sucre glace

Graines de vanille

Pâte feuilletée

1 rouleau de pâte feuilletée

Mélanger la poudre de noisette et la farine, ajouter le sucre, le beurre en petits morceaux et sabler le tout à la main, jusqu'à avoir une texture sableuse, doucement pour ne pas travailler le gluten et éviter ainsi d'avoir une pâte élastique.

Ajouter enfin le jaune d'œuf et fraser (mélanger rapidement) pour agglomérer le tout.

Etaler ensuite la pâte au rouleau, entre deux feuilles de papier sulfurisé, sur environ 5 millimètres.

Détailler alors des cercles d'environ 7 cm de diamètre, puis enfourner à 180°C, environ 15 à 20 minutes.

Réserver sur une grille

Faites de même avec la pâte feuilletée et réserver

Eplucher les pommes Golden et vider le centre en prenant soin d'éliminer les pépins. Les tailler ensuite en rondelles épaisses, d'environ 1 centimètre d'épaisseur.

Remplir un cercle de 7 centimètres de diamètre et 5 de haut avec les rondelles de pomme.

Si jamais vous constatez que la pomme ne rentre pas dans le cercle (lorsqu'elle est entière), pelez là à l'aide d'un économe, de façon régulière, pour faire en sorte d'arriver à la bonne circonférence.

Fondre le sucre cassonade avec un filet d'eau. Lorsqu'il commence à fondre, ajouter le beurre demi-sel.

Lorsque le tout est mélangé est fondu, ajouter la cannelle moulue, et enfin remplir le centre de la pomme avec ce mélange, puis enfourner à 190°C, une vingtaine de minutes.

Avec les parures de pommes, tailler des cubes grossiers irréguliers et les cuire dans le mélange beurre et sucre, environ 5 minutes.

Monter ensuite la crème liquide très froide et les grains d'une gousse de vanille en chantilly, ajouter en 2 fois le sucre glace

Lorsqu'elle est prête, débarrasser en poche avec une douille à Saint Honoré au bout.

Laisser au frais, et ne ressortir la poche qu'au moment du dressage.

Déposer le sablé sur assiette, déposer la pomme rôtie tiédie par-dessus, recouvrir d'un disque de feuilletage, et sur le disque, dessiner un serpent de crème chantilly, et décorer avec la gousse de la vanille découpée finement.

Pour finir, saucer avec les pommes cuites au beurre sucré

LA TABLE DES PLAISIRS