

Difficulté ★★★

Tarte aux pommes

 6 à 8

 35 min

 35 min

 1h30 min

INGREDIENTS

Pour la garniture :

150g de compote de pommes

sans sucre

2 pommes

20g de beurre fondu

10g de miel

1 ccc de poudre de vanille

Pour la pâte sucrée :

100g de sucre glace

250g de farine

1 pincée de sel

1 oeuf

150g de beurre mou



INSTRUCTIONS

- On commence par la recette de la pâte sucrée
- Commence par réaliser un beurre mou (pommade) : Pour cela laisse le ramollir une heure à température ambiante ou passe-le 15 secondes au micro-ondes. Ton beurre doit alors être bien crémeux mais surtout pas fondu !
- À l'aide de la feuille de ton robot ou avec une maryse, travaille le beurre mou avec le sucre glace jusqu'à ce que ton mélange devienne crémeux.
- Incorpore l'oeuf de la même façon.
- Verse la farine, la poudre d'amandes, le sel et toujours à l'aide de la feuille de ton robot ou de ta maryse, mélange le tout brièvement jusqu'à ce que la pâte ne colle plus.
- Fraise la pâte sur ton plan de travail : Malaxe la pâte en l'écrasant avec la paume de ta main.
- Forme une boule que tu aplatis légèrement avant de l'emballer dans du papier film alimentaire.
- Place-la au au frais 1h.

- Pour te perfectionner dans les techniques pâtissières, retrouve mes formations en ligne [juste ici !](#)
- Beurre ton cercle de 20cm et dépose-le sur un petit support plat recouvert de papier cuisson : Ajuste la dimension de ton support en sachant que le tout devra rentrer ensuite dans ton congélateur !
- Récupère la pâte qui a du bien durcir, puis place la entre deux feuilles de papier cuisson.
- Étale-la en lui donnant la forme d'un cercle sur une épaisseur d'environ 3mm.
- Fonce-la dans le cercle à tarte : tapisse l'intérieur du cercle avec ta pâte pour qu'elle épouse parfaitement sa forme, et coupe l'excédent en rasant les bords avec un petit couteau ou en passant un coup de rouleau de pâtisserie.
- Avec une fourchette, pique ton fond de tarte et réserve 30 minutes au congélateur : cette étape permettra à ta tarte de ne pas s'affaisser pendant la cuisson.
- On s'attaque à la garniture :
- Préchauffe ton four à 180°c.
- Recouvre ton fond de tarte sorti du congélateur avec la compote de pommes.
- Lave, pèle et coupe des pommes en fine lamelles.
- Place les lamelles de pommes en formant une spirale.
- Dans un petit bol, mélange le beurre fondu, le miel et la poudre de vanille.
- Badigeonne généreusement les pommes de ce mélange à l'aide d'un pinceau alimentaire.
- Enfourne le tout pendant 35 minutes.
- Je te conseille de la déguster tiède c'est encore meilleur !

CONSERVATION

La tarte aux pommes se conserve bien emballée dans un boite hermétique au frais jusqu'à 5 jours.