

La tarte fine



Personnes :

6



Préparation :

30 min.



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 2h



Cuisson :

Température : 180°C
Temps : 30 min.

Matériel spécifique

Mandoline ou couteau

Règles 3 mm

Liste des préparations

- ✓ Pâte feuilletée
- ✓ Tarte



Les étapes

- 👉 **Abaisse de la pâte feuilletée à 2-3mm** Page **2**
Réserver 2h minimum au réfrigérateur
- 👉 **Préparation du fond de tarte** Page **3**
- 👉 **Découpe des pommes** Page **3**
- 👉 **Dressage de la tarte** Page **3**
- 👉 **Cuisson** Page **4**
30 minutes à 180°C chaleur tournante
- 👉 **Application du nappage neutre** Page **4**

Ingrédients

- 375 g de beurre de tourage ou AOP
- 150 g de farine T45
- 150 g de farine T55
- 115 g de beurre fondu
- 150 g d'eau
- 15 g de fleur de sel
- 1 càs de vinaigre blanc

La pâte feuilletée

Vous n'aurez besoin que de 250 g de pâte feuilletée

- Acheter ou réaliser une pâte feuilletée inversée.
- Abaisser la pâte à 2-3mm d'épaisseur en pensant à bien fariner le plan de travail.
- Déposer la pâte sur un tapis de cuisson puis la filmer au contact.
- Réserver l'abaisse au réfrigérateur au minimum 2h (idéalement une nuit).



Ingredients

Pour une tarte de 24-26 cm

- 30-50 g de beurre
- 20 g de cassonade
- 2-3 pommes
- 20 g de sucre en poudre
- 2-3 pincées de cannelle en poudre

Le déroulé

- o Déposer une feuille ou tapis de cuisson sur une plaque à pâtisserie.
- o Faire fondre environ 30 g de beurre au micro-onde (quelques secondes, le beurre ne doit pas cuire).
- o Badigeonner la feuille de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- o Saupoudrer de sucre cassonade (une fine couche).
- o Déposer l'abaisse par dessus et appuyer légèrement sur la pâte pour la faire adhérer au sucre.
- o Découper la forme de la tarte souhaitée à l'aide d'un couteau très tranchant.
- o Enlever l'excédant de pâte en superposant les couches les unes sur les autres.
- o Piquer l'intégralité de la pâte à l'aide d'une fourchette afin qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.
- o Éplucher 2-3 pommes, enlever les trognons (avec un vide-pomme de préférence), puis couper des tranches de 2-3 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline (en prenant soin de mettre le trou du trognon vers le haut).
- o Couper chaque tranche en 2 et les déposer une à une sur la pâte feuilletée en les faisant chevaucher.
- o Laisser environ 5 mm à 1 cm de pâte libre tout autour de la tarte.
- o Badigeonner le pourtour de la tarte puis les pommes de beurre fondu (il faudra certainement remettre le beurre quelques secondes au micro-onde).
- o Saupoudrer l'ensemble de la tarte de sucre en poudre puis de cannelle.



La cuisson

- Enfourner la tarte à 180°C sur position chaleur tournante pendant 30 minutes.
- Sortir la tarte du four puis la déposer sur une grille avec sa feuille de cuisson (car à cette étape le caramel est collant).
- Badigeonner les pommes d'un nappage neutre ou bien d'une gelée de pommes (ou abricot) préalablement réchauffé (voir la fiche dédiée au nappage neutre).
- Retirer la feuille de cuisson (à ce stade le caramel doit être dur) et laisser la tarte refroidir sur la grille.



Notes

❖ Version plus grande :

L'exemple que je donne est fait pour réaliser une tarte aux pommes de taille normale. Cependant il est possible de la faire de la taille de votre lèchefrite et donc rectangulaire.

❖ Version légèrement différente.

Pour certaines personnes, c'est un sacrilège d'utiliser du nappage ou de la gelée sur le dessus. Dans ce cas, plutôt que de badigeonner les pommes de beurre fondu, saupoudrez de sucre cassonade puis déposez un peu partout des petits morceaux de beurre demi-sel. Enfourez jusqu'à ce que cela caramélise.

❖ Dégustation

Elle peut être servie tiède avec une boule de glace à la vanille. Une véritable tuerie ;)