

La tarte aux pommes



Personnes :

6-8



Préparation :

2h



Repos :

Congélation : -
Réfrigération : 12h



Cuisson :

Température : 170°C
Temps : 1h.

Matériel spécifique

☒ Cercle à tarte Ø 20/22 cm

☒ Règles 3 mm

☒ Mandoline

☒ Presse-citron

Liste des préparations

- ✓ Pâte sucrée (fond de tarte)
- ✓ Crème d'amande
- ✓ Compotée de pommes
- ✓ Sirop



Les étapes

J - 1

🔗 Réalisation de la pâte sucrée

Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Page **3**

🔗 Fonçage de la pâte

Réserver 6h minimum au réfrigérateur

Page **4**

Jour J

🔗 Cuisson de la pâte

Cuisson 15 min à 180°C (chaleur tournante)

Page **5**

🔗 Réalisation de la crème d'amande

Cuisson 10-15 min. à 180°C

Page **5**

🔗 Réalisation de la compotée

Réserver au réfrigérateur

Page **6**

🔗 Réalisation du sirop

Page **6**

🔗 Découpe des pommes

Page **7**

🔗 Dressage

Page **7**

🔗 Cuisson

10 minutes à 160°C en chaleur tournante

La pâte sucrée

La quantité réalisée est prévue pour 2 tartes de 20 à 22 cm de diamètre (vous pouvez congeler la partie non utilisée).

Ingrédients

- ☑ 150 g de beurre
- ☑ 95 g de sucre glace
- ☑ 1 g de fleur de sel
- ☑ 1 pincée de vanille en poudre
- ☑ 30 g de poudre d'amandes
- ☑ 60 g d'œuf entier (x1 gros)
- ☑ 250 g de farine T55

- On doit la réaliser la veille au matin si on souhaite respecter les temps de repos.
- Sortir le beurre du réfrigérateur au moins 2h avant de commencer la recette afin de le ramener à température ambiante et le couper en dés. (150 g)
- Travailler le beurre en pommade à l'aide du robot muni de la feuille.
- Ajouter 95 g de sucre glace tamisé et mélanger en augmentant progressivement la vitesse jusqu'à obtenir un appareil crémeux et homogène.
- Ajouter 30 g de poudre d'amandes (ou noisettes), une pincée de fleur de sel et un peu de poudre de vanille. Continuer de mélanger sur vitesse moyenne.
- Ajouter au mélange 60 g d'œufs entiers battus (environ 2).
- Finir de mélanger à l'aide d'une maryse ou spatule souple. (Ce sera beaucoup plus efficace qu'avec la feuille du robot)
- Ajouter enfin 250 g de farine T55 (voire T65) tamisée.
- Mélanger à l'aide du robot, sans trop insister pour ne pas trop travailler la pâte. Il faut tout de même que le mélange soit homogène.
- Ensuite à l'aide des mains, former une boule que l'on divisera en 2 parts égales, pour former 2 pâtons.
- Former de nouveau une boule pour chaque pâton que l'on filme au contact.
- Les aplatir un peu afin de faciliter l'abaisse plus tard.
- Les réserver idéalement 6 à 8h au réfrigérateur.



Le fonçage

A réaliser de préférence la veille au soir pour respecter les temps de repos.

- o Sortir le pâton du réfrigérateur 30 minutes avant de l'abaisser.
- o Fariner le plan de travail et le pâton.
- o Abaisser le pâton en appuyant assez fermement (il ne s'agit pas de l'écraser non plus, sinon il va se déchirer).
- o S'assurer de temps en temps que la pâte ne colle pas au plan de travail.
- o Utiliser des règles de 2-3 mm pour obtenir un résultat parfait.
- o Découper le fond de tarte à l'aide du cercle que vous allez utiliser.
- o Reformez un pâton avec les chutes et transférez votre disque sur un papier sulfurisé par exemple (attention de ne pas déformer le disque).
- o Réserver le disque au réfrigérateur.
- o Réaliser des bandes de plus de 2 cm de large avec le reste de pâte (le plus long possible).
- o Placer les bandes au réfrigérateur.
- o Beurrer le cercle à tarte (optez de préférence pour un cercle perforé).
- o Préparer une plaque perforée et un tapis silicone micro-perforé
- o Faire adhérer les bandes au cercle (le beurre facilite le travail).
- o Le bas de la bande doit bien être en contact avec le tapis de cuisson et quelques mm doivent dépasser du cercle.
- o Souder les bandes entre elles avec de l'eau et votre doigt.
- o Écarter légèrement la partie qui dépasse du cercle vers l'extérieur afin de faciliter l'ajout du disque par la suite.
- o Remettre au réfrigérateur quelques minutes afin que les bandes de pâte durcissent un peu.
- o Humecter le bas de la bande ainsi que le tour du disque.
- o Insérer le disque dans le cercle afin que les 2 parties humides entrent en contact. Centrez-bien le disque et assurez-vous de le descendre au maximum en formant un angle le plus droit possible.
- o Écraser le disque contre la bande et à l'aide d'un doigt mouillé, essayer d'éliminer au mieux la surépaisseur (Avec un peu d'entraînement, on ne voit plus de différence).
- o Placer le fond de tarte au réfrigérateur, idéalement une nuit. La pâte doit croûter !



La cuisson du fond de tarte

Ingrédients

- ☑ 1 jaune d'œuf
- ☑ 4 g de crème liquide (35% MG)

- Préchauffer le four à 170-180°C.
- Sortir le fond de tarte du réfrigérateur et découper proprement l'excédent de pâte.
- Enfourner à 170-180°C en chaleur tournante pendant environ 15 min. Le temps idéal correspond à une coloration légère et surtout lorsque les bords de la tarte ont commencé à se décoller du cercle.
- Attendre quelques minutes que le fond de tarte refroidisse et se solidifie.
- Enlever le cercle (cela doit se faire sans difficulté).
- Lisser les bords à l'aide d'un tamis ou d'un microplane.
- Badigeonner le fond et les bords de la tarte avec un mélange d'1 jaune d'œuf et de 4 g de crème liquide. Cela va permettre de rendre le fond de tarte plus étanche et lui donner une belle coloration.
- Enfourner toujours à 170-180°C pour 5 min. La coloration doit rester assez claire car un passage au four sera nécessaire à la fin.



La crème d'amande

Ingrédients

- ☑ 50 g de beurre mou
- ☑ 50 g de sucre en poudre
- ☑ 50 g de poudre d'amande
- ☑ 50 g d'œuf entier (x1)
- ☑ 1 càs de rhum ambré
- ☑ 10 g de pomme Pink Lady

- Mélanger à l'aide de la feuille du robot.
 - 50 g de beurre mou,
 - 50 g de sucre en poudre et
 - 50 g de poudre d'amandes.
- Lorsque le mélange devient homogène et crémeux, ajouter un œuf battu (50 g) et mélanger à la maryse sans trop insister.
- Ajouter un bouchon de rhum ambré et mélanger de nouveau jusqu'à obtenir un appareil homogène.
- Verser la crème dans une poche à douille si possible.
- Couper ¼ de pomme en petits dés.
- Étaler de manière régulière 1 cm de crème sur tout le fond de tarte à l'aide de la poche à douille.
- Secouer le fond de tarte pour étaler uniformément la crème d'amande.
- Disposer des petits dés de pomme sur la crème d'amande.
- Enfourner 10 à 15 minutes à 170°C. La crème doit être figée à la sortie du four.



Ingredients

- ☑ 4-5 x pommes Pink Ladies
- ☑ 1 x jus de citron

La compotée

- Enlever les trognons de 4-5 pommes (Pink Lady) à l'aide d'un vide pomme. Ne pas jeter les trognons.
- Éplucher les pommes et les découper en petits morceaux.
- Mettre les pommes dans une casserole avec les trognons et ajouter 1 jus de citron.
- Faire cuire à feu doux et à couvert.
- Surveiller fréquemment la cuisson et mélanger.
- Stopper la cuisson lorsque les pommes forment une compotée avec quelques morceaux fondants et transférer-la dans un cul-de-poule.
- Enlever les trognons (ils auront servi de gélifiant naturel) et s'assurer d'avoir bien enlevé tous les pépins.
- Filmer au contact et réserver au frais.



Ingredients

- ☑ 250 g d'eau
 - ☑ 200 g de sucre en poudre
 - ☑ 1 jus de citron
 - ☑ 3-4 x pommes Pink Ladies
- (Décoration)

Le sirop

- Faire bouillir 250 g d'eau avec 200 g de sucre en poudre dans une casserole.
- Ajouter l'équivalent de 3 jus de citrons lorsque le sirop atteint 103°C.
- Faire frissonner le mélange quelques instants.
- Transférer le jus dans un cul-de-poule.
- Utiliser le sirop lorsqu'il sera à moins de 60°C pour ne pas trop ramollir les pommes.



La découpe des pommes

- o Évider une pomme Pink Lady à l'aide du vide-pomme.
- o Couper la pomme en 2 dans le sens opposé au trognon.
- o Couper des tranches d'1 mm d'épaisseur au maximum à l'aide d'une mandoline en les laissant tomber directement dans le sirop tiède.
- o Laisser les tranches baigner dans le sirop que quelques secondes.
- o Retirer les tranches délicatement à l'aide d'une passoire et essuyer l'excédant de sirop avec un essuie-tout.
- o Superposer les tranches de pommes les unes sur les autres puis les couper en 2 d'un bloc.
Enlever la partie creuse du centre si souhaité.



Le dressage

- o Déposer de la compote sur le fond de tarte et réaliser un dôme en laissant 1 cm de libre par rapport au bord de la tarte.
Éviter tout de même de réaliser un dôme trop prononcé.
- o Utiliser un plateau tournant pour déposer les pommes.
- o Commencer par l'extérieur de la tarte et déposer les tranches de pommes en recouvrant la moitié de chaque tranche à chaque fois.
- o Vérifier que chaque tranche soit à la même hauteur que la précédente.
- o Recouvrir la tranche du dessous en laissant 2 mm d'espace au niveau de la hauteur lors du second tour.
Je vous conseille fortement de regarder la vidéo pour comprendre toute cette partie ! (réf. Vidéo : 8:25)
- o Réaliser une rosace avec 4-5 tranches de pommes pour la partie centrale (réf. Vidéo : 9:40).
- o Badigeonner la tarte de beurre fondu à l'aide d'un pinceau.
- o Enfourner la tarte 10 minutes à 160°C en chaleur tournante.



❖ Le choix des pommes :

J'ai opté pour une compotée à base de pommes Granny Smith pour apporter un côté pepsy.

Par contre, pour la décoration, j'utilise des pommes Pink Lady, car elles se tiennent bien et que la peau des pommes ne se ressent pas trop (peu épaisse) !

Le succès de ce dessert dépend vraiment de la qualité des pommes !

❖ La disposition des pommes :

Prenez soin de bien sélectionner la taille de vos tranches. Les plus grandes devront être sur l'extérieur et les plus petites sur l'intérieur.

❖ Le sirop :

Le sirop sert principalement à ramollir les tranches, et le citron évite aux pommes de noircir trop vite. Si vous avez peur d'un goût citronné trop prononcé (ce qui n'est pas le cas normalement). N'utilisez qu'un seul citron au lieu de 3.

❖ La découpe :

C'est le point noir de ce dessert ! Privilégiez un couteau à dents et allez-y doucement.