

Tarte aux pommes

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



L'automne est la pleine saison des pommes et des poires. Vous pouvez faire cette recette simple et rapide à faire au choix avec des pommes ou des poires.

Ici, vous trouverez la tarte aux pommes sur une pâte sablée qui, je vous l'assure, fera toujours l'unanimité.

Four : 180 °C



Cuisson : 2 x 20 minutes

Préparation : Pâte sablée : 10 min (+30 min de repos) - Tarte : 20 minutes

Ingrédients (tarte de 30 cm)

Pâte sablée

250 g de farine
125 g de beurre
125 sucre semoule
1 oeuf
1 pincée de sel (2.5 g)

Nappage

1 oeuf
75 g de sucre
50 g de beurre
1 cs de rhum

Pommes & Nappage

3 grosses pommes (boskoop)
50 g de poudre d'amandes

Réalisation

Pâte sablée



Tamiser la farine et le sucre dans un saladier. Ajouter le beurre souple en petites parcelles. Mélanger l'ensemble avec les mains pour que tous les morceaux de beurre soient enrobés de farine. Les écraser pour obtenir un sablage. Faire un puits. Y ajouter l'oeuf légèrement battu avec le sel. Incorporer progressivement le sablage. Mélanger jusqu'à obtention d'une

pâte homogène, **sans pétrir**. Faire une boule et la fariner légèrement. Envelopper dans du film étirable et réserver au frais minimum 30 minutes.

Nappage

Mélanger l'oeuf entier et le sucre. Ajouter le beurre fondu et le rhum. Mélanger pour obtenir une crème homogène.



Pommes

Peler et couper les pommes en fines lamelles.

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage et cuisson



Abaisser la pâte sablée entre deux feuilles de papier cuisson. Ça a l'avantage de ne pas coller au rouleau.

Foncer un moule à tarte de 30 cm et piquer la pâte. Avec les doigts, pincer le bord de la pâte pour faire un joli rebord.



Répartir la poudre d'amandes en fine couche sur la pâte. Disposer en cercle les lamelles de pommes en les recouvrant à moitié. Faire une deuxième rangée et terminer le centre par des lamelles verticales. Mettre au four et cuire 20 minutes à 180°C.

Au bout de ces premières 20 minutes, sortir la tarte et verser le nappage préalablement préparé sur les pommes et dans les interstices. Au besoin, lisser avec le dos d'une cuillère.



Remettre au four pendant 20 minutes à 180°C.

Sortir la tarte du four et la mettre à refroidir sur une grille.



Vu le diamètre de la tarte, vous pouvez faire facilement 12 parts généreuses. Déguster, miam...