

Tarte fine aux pommes caramélisée.

Recette : Fabrice Dozias

Adresse du site : blog.dozias.fr

Cette recette a pour objectif d'obtenir une tarte très fine, croustillante. Ajoutez le moelleux des pommes, le caramel un peu croquant, tout cela servi tiède c'est un régal.

Je vous mettrai une autre recette de tarte aux pommes plus classique, plus "gâteau" avec une pâte sablée ; une tarte plus consistante, mais là on va utiliser une pâte feuilletée pour avoir un maximum de légèreté, de finesse de croustillant.

La cuisson des pâtes feuilletée pose soucis. Si elle cuit directement avec les pommes, elle ne cuit pas sur toute l'épaisseur et donc l'effet feuilleté est perdu. Si on la fait cuire seule elle gonfle et là on a une pâte trop volumineuse. je vais vous donner une astuce de cuisson pour éviter les deux inconvénients.

Autre point, comme la pâte est fine : pas besoin de moule. C'est une pâte "sans trottoir".

Ingrédients : pour une pâte feuilletée cercle de 30 cm de diamètre, au moins 4 pommes, 75 de beurre et 75g de sucre glace ou sucre de canne blond non raffiné. Je vous donnerai bientôt une recette de pâte feuilletée hyper facile à faire que je teste.

Voilà une technique pour obtenir une cuisson homogène, garder le feuilleté et en même temps rester sur une pâte très fine.'cy

Cuisson de la pâte en 3 temps. 15min.

- Préchauffer votre four à 180°.
- Faites fondre doucement le beurre dans une casserole.
- Commencer à couper vos pommes en quartier puis en des tranches les plus fines possible. Plus c'est fin, meilleur ce sera. Je vous conseille d'éplucher vos pommes pendant les phases de cuisson de la pâte.
- Étalez votre pâte pour avoir une épaisseur de 3 mm.
- Mon astuce : beurrez saupoudrez de sucre le papier cuisson de la taille de votre pâte. Votre pâte caramélisera aussi ! Placez-la pâte feuilletée par dessus.
- Mettez une (ou plusieurs si vous avez) grille (pas une plaque) sur votre pâte et mettez au four 5 min. La grille va empêcher la pâte de lever tout en cuisant comme elle est à l'air.
- Enlever la grille et remettez au four 5 min. Si ça gonfle de trop percez avec un coup de couteau délicatement.
- On recommence un dernière fois 5 min en remettant la grille.

Cuisson de la tarte (3 fois 10 min).

- Disposer vos tranches très fines de pommes sur la tarte en les faisant bien chevaucher. N'oubliez pas que durant la cuisson les pommes rétrécissent. Faites une double épaisseur en les alternant.
- Vous allez répéter l'opération suivante 3 fois.
- Une fois vos tranches disposées badigeonnez avec un pinceau de beurre fondu l'ensemble de la tarte (allez-y doucement avec le beurre...) et ensuite saupoudrez de sucre(glace ou canne). Mon astuce : utiliser un chinois en tassant avec une cuillère c'est très pratique que ce soit homogène.
- Passer au four 10 min.
- Vous recommencez cette opération 2 fois. Cela dure dure donc en tout 30 min.
- Mon truc pour caraméliser à la fin c'est de mettre votre four en mode grill (275°) et vous placez la tarte 2 min en haut. Normalement là ça caramélise.

Dégustation.

L'idéal c'est de la manger tiède ; donc repasser la au four si vous ne la faites pas au dernier moment.

Avec tout ça vous pouvez ajouter :

une boule de glace vanille, de la crème anglaise, un petit café...