



TARTE AUX POMMES



Pour 8 personnes | Préparation 35 mn | Cuisson 30 mn

Ingrédients

Pour la pâte brisée sucrée

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- 20 g de sucre
- 70 g d'eau

Pour la garniture

- 1 kg de pommes type Chanteclair
- 20 g de sucre roux
- 3 pincées de cannelle moulue
- 1/2 citron



©Elodie Charbonnier

Préparation de la recette

Pâte brisée (à la main ou au robot) : Cf recette « pâte brisée sucrée » pour le détail de la recette.

Préchauffer le four à 180 °C (th 6).

Les pommes : Éplucher et couper les pommes en quatre. Couper les quartiers en fines lamelles, en séparant dans 2 assiettes distinctes les chutes et les belles lamelles. Les 2 assiettes doivent contenir approximativement la même quantité de pommes, ajuster si nécessaire. Citronner régulièrement afin d'éviter l'oxydation.

La tarte : Sur une feuille de papier sulfurisé, étendre la pâte au rouleau à pâtisserie en la farinant légèrement et en la retournant 2 ou 3 fois. Placer la pâte avec le papier dans le moule à tarte de 28 cm.

Découper les bords au rouleau ou chiqueter afin d'obtenir de jolis bords. Déposer sur le fond de tarte les chutes de pommes puis recouvrir en disposant soigneusement les lamelles pour obtenir une belle présentation.

Saupoudrer de sucre roux et de cannelle. Enfourner pendant 30 minutes.

Démouler sur une grille à pâtisserie et enlever le papier sulfurisé afin que la pâte reste bien croustillante.

Dégustation : Cette tarte se déguste tiède ou à température ambiante, nature ou pour un dessert gourmand, accompagnée d'une crème chantilly ou d'une glace à la vanille.

Elle peut être conservée couverte à température ambiante.

Variantes

Remplacer la cannelle par de la vanille en poudre.



Informations nutritionnelles

Tarte de 1,1 kg, soit 8 parts de 130 g

Provenance des sucres : pommes pour les 2/3 et sucre ajouté pour le reste.

	Pour 100 g	Pour 1 part de 130 g
Energie	183 kcal / 769 kJ	238 kcal / 999 kJ
Protéines	2,3 g	3,0 g
Lipides	7,6 g	9,9 g
<i>dont acides gras saturés</i>	4,8 g	6,2 g
Glucides	24,5 g	31,9 g
<i>dont sucres</i>	10,8 g	14,0 g
Fibres	2,1 g	2,8 g
Sel	0,03 g	0,04 g

Astuce

Préparer la pâte la veille et la conserver au frais. La sortir 15 mn avant de commencer la tarte.