

Atelier Tarte aux Pommes Revisitée



Ingrédients

Pâte sucrée

250 g de farine
125 g de beurre
100 g de sucre glace
1 œuf
1 pincée de sel

Biscuit joconde

100 g de poudre d'amande
100 g de sucre glace
25 g de farine
3 œufs entiers

Directions

Pâte Sucrée

- Dans un grand bol, tamisez la farine et le sucre glace et une pincée de sel
- Ajoutez les morceaux de beurre à la farine et frottez-le du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.
- Creusez un puit au centre du mélange farine/beurre et ajoutez l'œuf
- Mélangez délicatement jusqu'à former une pâte homogène.
- Formez une boule de pâte, aplatissez-la légèrement et enveloppez-la dans un film plastique. Laissez reposer au réfrigérateur pendant au moins 30 minutes
- Sur un plan de travail légèrement fariné, étalez la pâte en une fine épaisseur (environ 3- 4 mm).
- Transférez la pâte dans un moule à tarte beurré. Piquez le fond avec une fourchette pour éviter qu'elle ne gonfle à la cuisson.
- Si vous devez cuire la pâte à blanc (sans garniture), préchauffez votre four à 180°C.
- Couvrez la pâte de papier sulfurisé et de billes de cuisson ou de haricots secs.
- Faites cuire à blanc pendant 15-20 minutes, jusqu'à ce que les bords soient dorés.
- Retirez les billes et le papier sulfurisé et continuez à cuire pendant 5-10 minutes pour dorer le fond, si nécessaire.

Biscuit joconde

- Dans un grand bol, tamisez ensemble la poudre d'amande, le sucre glace et la farine.
- Ajoutez les œufs entiers au mélange sec et fouettez vigoureusement pendant environ 5 minutes jusqu'à ce que la préparation soit bien mousseuse et ait doublé de volume.
- Dans un autre bol, montez les blancs d'œufs en neige avec le sucre semoule. Commencez à battre doucement puis augmentez la vitesse. Les blancs doivent être fermes mais pas trop secs.
- Incorporez délicatement les blancs montés en neige à la première préparation (œufs, amandes, sucre glace, farine), en utilisant une spatule pour ne pas faire retomber l'air.
- Versez le beurre fondu tiède dans la pâte et mélangez délicatement.
- Préchauffez votre four à 220°C. 10. Étalez la pâte uniformément sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé (ou un tapis de cuisson en silicone) en une couche d'environ 5 mm d'épaisseur. Faites cuire pendant 7 à 10 minutes. La pâte doit être dorée mais encore moelleuse.

Atelier Tarte aux Pommes Revisitée



Ingrédients

Billes de pommes au sirop

- 4 pommes (de préférence fermes comme les Granny Smith ou les Golden)
- 100 g de sucre
- 300 ml d'eau
- 1 gousse de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait de vanille)
- 1 bâton de cannelle (facultatif)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- Zeste d'un citron ou d'une orange (facultatif)

Compote de pommes

- 1 kg de pommes (types Golden, Reine des Reinettes, Gala ou Fuji)
- 50 g de sucre (ajustable selon la variété de pommes et votre goût)
- 1 sachet de sucre vanillé (ou une cuillère à café d'extrait de vanille)
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 50 ml d'eau

Directions

Billes de pommes au sirop

- Épluchez les pommes. Utilisez une cuillère parisienne (ou une petite cuillère à melon) pour former des petites billes de pomme en découpant la chair. Essayez de les faire de taille égale pour une cuisson uniforme.
- Arrosez légèrement les billes de pommes avec le jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.
- Dans une casserole, versez l'eau et le sucre. Ajoutez la gousse de vanille fendue en deux (ou l'extrait de vanille), le bâton de cannelle et les zestes si vous les utilisez.
- Portez à ébullition pour dissoudre le sucre et laissez mijoter pendant 2-3 minutes pour que le sirop s'imprègne des arômes.
- Ajoutez délicatement les billes de pomme dans le sirop. Laissez cuire à feu doux pendant environ 5 à 7 minutes, jusqu'à ce que les billes soient tendres mais toujours fermes.
- Retirez les billes de pomme à l'aide d'une écumoire et réservez-les dans un bol.
- Laissez le sirop réduire légèrement à feu moyen pendant quelques minutes pour qu'il épaississe un peu. Versez ensuite ce sirop sur les billes de pomme réservées.

Compote de pommes

- Épluchez les pommes, retirez le cœur et les pépins, puis coupez-les en petits morceaux.
- Dans une grande casserole, mettez les morceaux de pommes, le sucre, le sucre vanillé, le jus de citron et l'eau. Si vous le souhaitez, ajoutez le bâton de cannelle et le zeste d'agrumes pour parfumer la compote.
- Faites cuire à feu doux pendant environ 20 à 30 minutes, en remuant de temps en temps, jusqu'à ce que les pommes soient bien tendres.
- Une fois les pommes bien cuites, retirez le bâton de cannelle (et les zestes si vous les avez utilisés). Vous pouvez soit écraser les pommes avec une fourchette pour une compote rustique avec des morceaux, soit les mixer pour obtenir une compote lisse.
- Goûtez la compote et ajustez le sucre si nécessaire.