

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE RUSTIQUE AUX POMMES ET NOIX DE GRENOBLE

Pour un plat à gratin métallique 18 X 28 cms

La pâte : 120g beurre + 10g pour le moule - 120g sucre - 260g farine T.55 - 1 oeuf + 1 jaune - 2 pincées de cannelle - 2 pincées de gingembre moulu - 1 pincée de levure chimique - 1 pincée de sel -

Dans le bol du robot muni de la feuille mélanger le beurre avec le sucre, les épices et le sel. Ajouter la farine, lavure, l'oeuf et le jaune. Mélanger pour obtenir une pâte homogène, former une boule. L'envelopper de film alimentaire et entreposer au réfrigérateur 30 minutes au moins.

La garniture : 5 pommes golden - 40g noix de Grenoble - 15cl sirop d'érable - 20g beurre doux - 1 càs de sucre en poudre -

Eplucher les pommes, les couper en dés. Hacher les noix.

Dans une poêle, fondre le beurre et faire revenir à feu vif les pommes pendant 3 minutes. Verser 10cl de sirop d'érable. Laisser caraméliser 5 minutes sur feu moyen tout en mélangeant. Retirer du feu. Ajouter les noix. Laisser refroidir.

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Sortir la pâte, l'étaler sur le plan de travail fariné sur une épaisseur de 3 mm. Prendre 2/3 de la pâte la poser dans le plat à gratin beurré. Répartir les dés de pommes aux noix. Couper le reste de la pâte en bandes et les placer sur les pommes en les faisant se chevaucher et souder les bords en pinçant avec les doigts. Verser le reste sirop d'érable dans les trous et sur la pâte et saupoudrer celle-ci de sucre en poudre. Enfourner et cuire 45 minutes.

Sortir la tarte et la laisser tiédir avant de déguster (elle peut aussi se manger froide à température ambiante).