

Tarte aux pommes en roses



Matières premières

Quantités Progression

Beurre	0.050	<u>Pâte sucrée :</u>
Sucre	0.065	Mélanger ensemble à la main, la farine, le beurre, le sel et le sucre pour obtenir une consistance sableuse.
Sel	1	Ajouter l'œuf, quand la pâte est homogène, réserver au réfrigérateur après l'avoir filmé.
Farine	0.125	
Œuf	1	
Beurre	0.020	<u>Compote de pommes :</u>
Pommes	2	Éplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes.
Sucre	0.020	Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn.
Cannelle	1 pincée	Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau.
Eau	0.100	Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.
Nappage blond	0.050	<u>Montage de la tarte :</u>
		Foncer un cercle légèrement beurré, avec la pâte sucrée.
		Étaler une fine couche de crème d'amande (2 mm maximum).
		Cuire à blanc 10mn.
		Déposer la compote refroidie.
		Couper les roses de pommes
		Cuire à 190°C environ 15 à 20mn.
		Débarrasser sur grille à la sortie du four.
Pommes	5	<u>Roses en pommes :</u>
Sucre	0.250	Couper les pommes en deux sans les éplucher. Retirer les pépins et couper en très fines lamelles les pommes. Réserver dans une bassine inox. Faire un sirop avec l'eau et le sucre.
Eau	0.200	Quand le sirop arrive à ébullition, verser le sirop sur les pommes, mélanger délicatement, couvrir d'un film et laisser 15mn.
		Égoutter les pommes et les rouler 6 par 6 pour faire une petite rose.

