

# Tarte aux pommes



## Matières premières

Beurre	0.150
Sucre glace	0.095
Poudre d'amande	0.035
Œufs	0.055
Sel	0.003
Farine	0.250

Beurre	0.020
Pommes	2
Sucre	0.020
Cannelle	1 pincée
Eau	0.100
Gousse de vanille	1

Nappage blond	0.050
---------------	-------

Pommes	5
Sucre	0.250
Eau	0.200

## Quantités Progression

### Pâte sucrée aux amandes

Mélanger le beurre, le sel, le sucre glace, la farine et la poudre d'amande.

Sabler

Incorporer l'œuf et fraser.

Laisser reposer au froid.

### Compote de pommes :

Éplucher les pommes, retirer les pépins et les couper en cubes. Faire blondir le beurre et y faire revenir les pommes en cubes pendant 5mn.

Ajouter le sucre, la cannelle et l'eau.

Fendre la gousse de vanille et ajouter à la compote en grattant la pulpe.

Cuire à couvert à feu doux environ 15mn.

Retirer la gousse vidée, la rincer et la laisser sécher pour la décoration.

### Montage de la tarte :

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 tournées :

Pour la version moderne, il faut tourner les quartiers de pommes puis les faire revenir dans un caramel à sec (100 g de sucre). Les laisser colorer en les remuant sans les abimer Puis quand elles sont colorées, décuire l'ensemble avec le jus d'une orange et réserver sur feuille de cuisson. .

