



Délicieuse tarte dorée aux pommes (Bon Appétit Desserts).

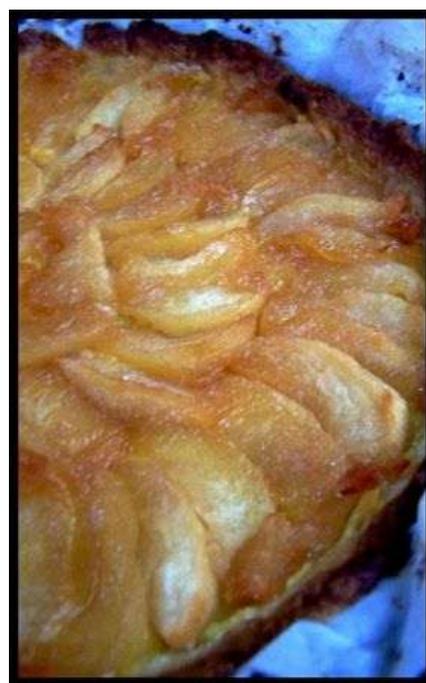
Pour 8 personnes :

Pour la pâte :

- 175 g de farine ;
- 50 g de sucre ;
- 1/2 cuillère à café de sel ;
- 10 cuillères à soupe (140 g) de beurre doux bien froid, coupé en petits cubes ;
- 1 gros jaune d'œuf ;
- 1 cuillère à soupe (ou un peu plus) d'eau glacée.

Pour la garniture :

- 2 gros jaunes d'œufs ;
- 6 cuillères à soupe (environ 70 g) de sucre roux ;
- 1 cuillère à soupe de maïzena ;
- 1/3 de tasse (environ 80 ml) de crème liquide entière ;
- 1/3 de tasse (environ 80 ml) de jus de pomme (ou, dans l'idéal et comme préconisé dans la recette, la même quantité de jus de pomme concentré) ;



- 3 cuillères à soupe (70 g) de beurre doux ;
- 3 grosses pommes Golden, épluchées, épépinées, coupées en 16.

Préparez la pâte (elle peut être préparée la veille). Mélangez la farine, le sucre et le sel dans un saladier. Ajoutez le beurre et travaillez le mélange du bout des doigts jusqu'à ce qu'il ressemble à un sable grossier. Dans un bol, battez le jaune d'œuf et une cuillère à soupe d'eau glacée et versez dans la préparation précédente. Mélangez jusqu'à ce que la pâte forme de gros grumeaux. Si la pâte est trop sèche, ajoutez un peu d'eau glacée une cuillère à café à la fois. Assemblez la pâte en une boule et aplatissez-la en un disque. Emballez-le dans du film plastique et réfrigérez 1 heure.

Cassez la pâte en petits morceaux et placez-les d'un moule à tarte ; appuyez bien pour former une seule pâte homogène dans le fond et sur les bords du moule. Réfrigérez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit ferme, environ 25 minutes.

Préchauffez le four à 205°C. Préparez la pâte pour la cuire à blanc : tapissez-la de papier sulfurisé et recouvrez de légumes secs (lentilles, haricots rouges, etc.) pour éviter qu'elle ne gonfle pendant la cuisson. Enfouissez pour 15 minutes. Retirez les légumes secs et remettez à cuire jusqu'à ce qu'elle soit dorée environ 10 minutes tout en surveillant : percez le fond avec une fourchette si jamais des bulles se forment. Laissez la pâte refroidir complètement.

Préparez la garniture (elle peut être préparée la veille et gardée au frais). Battez les jaunes d'œuf, 2 cuillères à soupe de sucre et la maïzena dans un saladier. Dans une petite casserole, amenez la crème liquide et le jus de pomme à ébullition. Versez le liquide dans la préparation aux œufs en fouettant énergiquement. Transférez l'appareil obtenu dans la casserole et continuez à fouetter sur feu moyen jusqu'à ce que l'appareil bouillonne et épaississe, environ 2 minutes. Versez dans un bol et laissez refroidir.

Préchauffez le four à 180°C. Faites fondre le beurre à feu moyen dans une grande poêle à bords hauts. Ajoutez les pommes et faites-les revenir jusqu'à ce qu'elles soient tendres et légèrement dorées, environ 10 minutes. Ajoutez 3 cuillères à soupe de sucre et faites sauter jusqu'à ce qu'il soit dissout et les pommes brillantes, environ 3 minutes. Laissez refroidir jusqu'à ce qu'elles soient tièdes, environ 15 minutes.

Étalez uniformément la crème sur la pâte et disposez-y les pommes en cercles concentriques. Enfourez pour 15 minutes. Saupoudrez de la cuillère à soupe de sucre roux restante et remettez au four pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées. Servez tiède ou à température ambiante.