

Tarte fine aux pommes

écrit par Pariseyn | 19 avril 2022



La tarte aux pommes est un classique de la pâtisserie française. Celle-ci, proposée par l'apprenti de Patrick Ferrand (MOF) sous le patronyme de « tarte vonassienne », a quelque chose de plus : elle est progressivement caramélisée pendant la cuisson. Un régal tout simple, mais quand il est bien réalisé, cela devient un must : pâte fine et craquante, des pommes fondantes et légèrement caramélisées, humm !

Ingrédients pour une tarte de 28 cm de diamètre :

Une [pâte Brisée maison](#) (de préférence) ou du commerce

4 belles pommes type Reinette grise du Canada

Une plaquette de beurre doux

Du sucre en poudre

Préchauffer le four à 170°C, chaleur tournante, avec une grille en position 2, 1 étant la plus basse.

Éplucher les pommes et les couper en petits quartiers.

Sortir la pâte du réfrigérateur.

L'abaisser au rouleau sur un plan de travail fariné jusqu'à une taille de 30 x 30 cm.

A l'aide d'un fond de tarte de 28 cm servant d'emporte-pièce, découper la pâte en rond à l'aide d'un couteau bien aiguisé.







Découper un rond de 30 cm dans du papier cuisson.

Déposer ce papier sur une plaque à pâtisserie.

Saupoudrer un peu de sucre à l'emplacement de la pâte (cela permettra de caraméliser légèrement le dessous).

Transférer la pâte sur ce papier sulfurisé.

Piquer la pâte à l'aide d'un pique-vite ou d'une fourchette.



Chiqueter le tour de la pâte à l'aide d'un petit couteau.

Saupoudrer un peu de sucre en poudre sur le fond de la tarte.

Disposer les pommes harmonieusement sur l'ensemble de la surface de la pâte.

Saupoudrer du sucre et répartir des noisettes de beurre sur les pommes.

Enfourner pour 60 minutes en saupoudrant à nouveau de sucre et de noisettes de beurre toutes les 20 minutes.

Transférer dans le plat de présentation en enlevant le papier sulfurisé (il glisse normalement sans difficulté sous la tarte).

Bon régal !

