

Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

TARTE AUX POMMES RÂPÉES ET AU STREUSEL À LA CANNELLE

Préparer la veille la pâte sablée, la crème d'amandes et le streusel.
pour 10 personnes / pour un cercle à tarte de Ø 29cm

300g pâte sablée - 400g crème d'amandes - 50g crème fraîche épaisse - 5 pommes idared ou jubilé - streusel - décoration : 25g sucre glace -

Pâte sablée : pour 500g de pâte - 200g farine - 50g sucre glace - 60g beurre tempéré - 2 jaunes d'oeufs durs - 40g amandes en poudre - 1g sel - 10g sucre vanillé -

Crème d'amandes : pour 630g de crème - 150g beurre tempéré - 120g sucre glace - 150g amandes en poudre - 60g farine - 150g d'oeufs soit 3 oeufs environ -

Streusel : 60g beurre froid - 60g sucre semoule - 30g poudre d'amandes - 30g farine - 3 pointes de couteau de cannelle en poudre -

Pâte sablée : Cuire les deux oeufs. Refroidir, les écaler et enlever le blanc. Ecraser finement les jaunes à l'aide d'une fourchette. Tamiser la farine. Mixer la farine, le beurre, le sel, le sucre glace et le sucre vanillé. Ajouter les jaunes d'oeufs et la poudre d'amandes. Mixer jusqu'à formation d'une boule. Emballer dans un film alimentaire et entreposer au réfrigérateur.

Crème d'amandes : dans le bol du Kitch..... muni du fouet, fouetter le beurre et le sucre jusqu'à mélange clair. Ajouter les oeufs et fouetter à nouveau. Verser en pluie la farine et la poudre d'amandes, fouetter à petite vitesse. Verser dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur.

Streusel : Couper le beurre en petits dés. Dans un cul de poule ou saladier, mélanger avec les mains le beurre, le sucre, la poudre d'amandes, la farine et la cannelle en poudre. Travailler avec le bout des doigts pour sabler. Frotter encore pour obtenir une consistance grumeleuse. Mettre ce mélange dans une boîte hermétique et entreposer au réfrigérateur.

Le jour du service : étaler la pâte sur le plan de travail légèrement fariné. Sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé, poser le cercle à tarte. À l'aide du rouleau à pâtisserie porter la pâte sur le cercle (intérieur beurré légèrement). Foncer les bords. Couper le surplus. Piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette. Entreposer au réfrigérateur minimum 30 minutes recouverte de film alimentaire.

Préchauffer le four à 180° (th.6).

Peler les pommes, ôter les queues, les couper en deux et les vider. Les râper à l'aide d'une râpe à gros trous. Mélanger la crème d'amandes pesée à la crème fraîche puis aux pommes râpées, mélanger délicatement à l'aide d'une spatule en bois. Garnir le fond de pâte d'une couche régulière du mélange. Enfourner et cuire 40 minutes environ. La crème doit être légèrement colorée. Éparpiller le streusel en petits grumeaux sur la tarte. Réenfourner et cuire 10 minutes environ. Les bords doivent être dorés, le streusel croustillant et coloré. Démouler sur une grille. La laisser refroidir. La saupoudrer de sucre glace.

Menus Propos © 2007

<http://menuspropos.canalblog.com/>

e-mail : les3aetles2m@wanadoo.fr