

# Tarte briochée aux pommes

*façon tarte au sucre*



**Pour 6 à 8 personnes (moule à tarte de 28 cm)**

**Préparation : 20 minutes**

**Repos : 1h30/2h00**

**Cuisson : 35 minutes**

**Pâte briochée :**

- 250 g de farine
- 1 œuf (calibre moyen)
- 40 g de sucre
- 60 g de beurre mou
- 10 g de levure de boulanger fraîche
- 10 cl de lait
- 2 g de sel

**Garniture :**

- 2 grosses pommes
- 2 œufs
- 100 g + 10 g de cassonade
- 10 cl de crème fraîche liquide
- 1 c à soupe de rhum
- 25 g de beurre

Préparez la pâte briochée : Placez la farine, le sucre, la levure diluée dans le lait tiède et le sel à l'opposée de la levure. Commencez à pétrir à l'aide du crochet, puis ajoutez l'œuf battu.

Pétrissez pendant 5 minutes. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et continuez le pétrissage pendant 5 minutes. *La pâte est un peu collante, c'est normal.*

Réservez la pâte dans le bol recouvert d'un film et laissez lever au réfrigérateur (méthode idéale pour une préparation de la pâte la veille) ou à température ambiante pendant 1h15 à 1h30 selon la température de votre pièce. Après avoir dégazé la pâte, vous pouvez placer la pâte 20 minutes au réfrigérateur pour la raffermir et faciliter l'abaissement de celle-ci.

Abaissez la pâte sur un plan de travail bien fariné sur 0,5 cm d'épaisseur. Placez la pâte dans le moule. *Pensez à le beurrer si votre moule est différent du mien.* Coupez le surplus de pâte à l'aide d'un ciseau.

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Préparez la garniture : Répartissez la cassonade sur le fond de pâte. Répartissez les pommes coupées en lamelles et disposez-les en rosace.

Mélangez les œufs et la crème. Parfumez avec le rhum. Versez ce mélange sur les pommes. Saupoudrez de 10 g de cassonade.

Glissez au four pour 25 minutes puis baissez le four à 160° C (140° C pour moi) pour 10 minutes.  
*La prochaine fois je réduirai le thermostat à 150° C (la température que je prends pour mes brioches) puis 140° C car la la pâte a bruni rapidement.*

Il est important que l'intérieur soit cuit donc poursuivez la cuisson pour obtenir une crème ferme au centre.