

Tarte suédoise aux pommes



Pour la pâte:

200 g farine
80 g beurre ou margarine
2 c.a.s. d'huile
1/3 verre d'eau

Incorporez le beurre et l'huile du bout des doigts à la farine. Ajoutez l'eau afin de former un mélange homogène et de rassembler la pâte en boule. Réfrigérez 30 minutes.

Pour la garniture aux pommes:

500/600 g de pommes (je prends des granny smith)
3 c.à.s. de sucre
1 poignée de raisins secs gonflés dans l'eau chaude (ici raisins, cerises et cranberries séchés)
jus et zeste d'un citron
cannelle

Evidez puis coupez les pommes en deux. Réalisez des tranches extra-fines en épluchant totalement les pommes à l'aide d'un économe (c'est fastidieux mais ce ne serait pas aussi bon autrement). Saupoudrez les pommes de sucre, puis ajoutez le zeste du citron et du jus de citron en veillant à ce que le mélange ne soit pas trop acide. Sinon, rectifiez avec plus de sucre. Ajoutez le mélange de fruits secs. Saupoudrez de cannelle à volonté. Mélangez très délicatement à chaque fois, afin de ne pas trop casser les pommes.

Fondant à l'amande:

150 g d'amandes en poudre
80 g de sucre (goûtez et vous pouvez ajuster, je préfère ne pas trop sucrer)
2 c.à.s. de beurre fondu
oeufs
un petit verre de rhum brun

Mélangez la poudre d'amande, le sucre, les oeufs et le beurre fondu et un petit verre de rhum brun.

Réalisation:

Étalez la pâte au rouleau et foncez un plat à tarte en silicone ou beurre. Répartir les pommes sur la pâte et enfournez pour 15 minutes. Répartir sur les pommes après les premières 15 minutes. Poursuivre la cuisson pendant encore au moins 20 minutes, en surveillant pour que la pâte soit cuite et le dessus de la tarte juste doré.

En attendant, préparer le glaçage en mélangeant du sucre glace, un peu d'eau et de rhum. La consistance doit être relativement épaisse. Répartissez sur le dessus de la tarte encore chaude. Lorsque celle-ci est refroidie, réfrigérez jusqu'au lendemain.