



TARTE NORMANDE AUX POMMES DE JULIA CHILD

A savoir : vous pouvez préparer la pâte brisée la veille. Enfournez la tarte avant de passer à table, vous pourrez ainsi la servir tiède, avec une boule de glace vanille.



Ingrédients pour la pâte brisée : 225gr de farine, 180gr de beurre froid coupé en petits dés, 2 c. à soupe de sucre semoule, environ 4 c. à soupe d'eau froide, une pincée de sel.

Mélangez la farine, le sucre et le sel. Transférez-les dans le bol du robot-coupe. Ajoutez le beurre froid et mixez jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien amalgamés. Toujours en mixant, ajoutez l'eau, une cuillère à la fois, jusqu'à obtenir une boule de pâte. Enveloppez-la dans du papier film et réservez au réfrigérateur pendant au moins 2 heures.



Ingrédients pour la farce : 2 pommes Reinette moyennes, 150ml de crème fraîche liquide, 120gr de sucre, 1 oeuf moyen, 30gr de farine (ou féculé de maïs), 2 c. à soupe de Calvados (ou cognac, rhum...), cannelle, sucre glace.

Épluchez les pommes, éliminez le trognon et coupez-les en lamelle d'environ 0,5 cm d'épaisseur. Ajoutez 60gr de sucre et la cannelle, puis mélangez et réservez. Pendant ce temps, étalez la pâte brisée sur 4 mm d'épaisseur, transférez-la dans un moule à tarte de 26 ou 28 cm de diamètre, beurré. Piquez le fond avec une fourchette et cuisez à blanc (= recouvert de papier sulfurisé + haricots, du riz...) 10 minutes à 190°C. Ensuite, ôtez le papier sulfurisé et son contenu et cuisez encore 5 minutes. Pendant ce temps, fouettez l'oeuf avec les 60gr de sucre restants, ajoutez la farine tamisée, puis la crème et le Calvados.

Sortez la tarte vide du four, étalez les pommes sur le fond, sans leur jus, puis recouvrez-les avec la crème. Enfournez 15 minutes, toujours à 190°C. Ensuite, saupoudrez abondamment la tarte de sucre glace et cuisez encore pendant 15 minutes.

En fin de cuisson, mettez le grill pendant une à deux minutes, puis sortez du four et laissez tiédir la tarte. Servez-la tiède avec une boule de glace vanille ou de la crème anglaise.