

Tarte aux pommes Alsacienne

FLEXIPAN®Origine
Moule à tarte carré cannelé



Ingrédients:

- 5 ou 6 petites pommes à cuire

Pour la pâte sablée à la poudre d'amandes:

- 115 g de farine t55
- 65 g de sucre glace
- 10 g de sucre vanillé maison
- 25 g de poudre d'amandes
- 1 pincée(s) de sel fin de Guérande
- 115 g de beurre
- 1 petit jaune d'œuf

Pour l'appareil à flan:

- 2 œufs
- 10 g de sucre vanillé maison
- 3 cuillères à soupe de sucre roux (cassonade)
- 1 cuillère à soupe de farine
- 2 bouchons de Kirsch
- 200 g de crème liquide entière

Préparation

Pour la pâte sablée à la poudre d'amandes au i-Cook'in®:

Mettre les poudres dans le bol: la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Mélanger 10 secondes - vitesse 3. Ajouter le beurre coupé en dés, le jaune d'œuf. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (faire descendre la masse des bords pendant le pétrissage)

Accessoire(s)	Ingrédient(s)				TURBO/PETRIN
	Farine, sucres, poudre amande, sel	10 sec		3	
	Beurre, jaune d'œuf	2 min			

Pour le façonnage et la cuisson:

On obtient du sable, vider le bol sur une toile de cuisson, bouler rapidement. Poser une seconde toile de cuisson sur la pâte. Étaler au rouleau puis piquer la pâte au pique-pâte. Foncer le moule à tarte carré cannelé. Placer au réfrigérateur le temps de préparer la garniture au moins 15 à 20 minutes.

Pour l'appareil à flan:

Dans le bol, battre à la cuillère magique les œufs, les sucres, la farine et le Kirsch. Ajouter la crème liquide et bien mélanger. Réserver au frais.

Pour les pommes:

Eplucher les pommes et trancher à l'aide du coupe-pommes.

Pour le dressage et la cuisson:

Préchauffer le four à 190°C (1/2 four bas + sole + CT). Sur la pâte froide, placer les quartiers de pommes selon votre envie. Saupoudrer de sucre roux. Verser l'appareil à flan sur les pommes. Enfourner à 190°C pendant 40 à 45 minutes (selon four). Sortir et laisser refroidir avant de démouler. Saupoudrer de sucre glace.

