



TARTE FAÇON GRAND-MÈRE

(Pour 8 personnes - Préparation 30mn - Cuisson 10mn à 200°C puis 50mn à 165°C)

Les ingrédients :

Pour la pâte à foncer : 250 Grs de farine – 125 Grs de beurre – 12 Grs de sucre – 3 Grs de sel – 40 Grs de lait – 1 jaune d’œuf.

Pour l’appareil à crème prise : 125 Grs de sucre en poudre – 125 Grs de beurre fondu – 1/2 gousse de vanille – 4 œufs – 100 Grs de crème liquide entière.

Pour la garniture il faudra 4 belles pommes et l’indispensable de la recette, un cercle de 20cm de diamètre et 4,5cm de hauteur.

Préparation :

- 1 - Dans le bol de votre robot avec la feuille ou à la main, sablez la farine, le sucre, le sel et le beurre froid ;
- 2 – Ajoutez le lait et le jaune d’œuf puis formez une boule quand le pâton est homogène. Aplatissez votre boule (2cm env.) sans trop travailler la pâte pour ne pas qu’elle se corse et repos 30 min au frais même une nuit sans problème.
- 3 – Beurrez l’intérieur de votre cercle, étalez le pâton sur 3 ou 4 mm d’épaisseur et foncez votre cercle en prenant soins de ne pas déchirer la pâte qui risque de ne plus être étanche à la cuisson ... ;
- 4 – Réalisez l’appareil à crème prise en mélangeant le sucre et le beurre fondu refroidi, ajoutez les graines de la gousse de vanille, puis les 4 œufs en omelette et enfin la crème liquide, réservez et pré-chauffez votre four ;
- 5 – Épluchez, épépinez et détaillez les pommes en fines lamelles que vous disposez en couches denses à l’intérieur de votre fond de tarte. Terminer au ras du bord haut par une couche de pomme rangées en rosace pour une belle finition ;
- 6 – Versez doucement votre crème sur les pommes jusqu’en haut du moule et cuire 10mn à 200°C puis 50mn à 165°C ;
- 7 – Laissez refroidir à température ambiante puis décorez avec un peu de nappage neutre brillant puis réservez au frais avant de déguster.

<http://cantalblog.canalblog.com/> - © - Thierry - Mars 2017

