

TARTE AUX POMMES TAPEES

Pour 4 personnes :

Pâte à tarte : 125 g de farine, 3 g de sel fin, 15 g de sucre semoule, 75 g de beurre, 1 jaune d'œuf, 2.5 cl d'eau.

Flan : 30 g de sucre semoule, 2 jaunes d'œufs, 2 dl de crème liquide, 6 g de maïzena ou féculé de pommes de terre, 4 pommes tapées, vanille ou extrait liquide.



Les pommes tapées doivent être réhydratées dans le vin, 3 à 4 jours avant, ainsi que le préconise le fabricant dans sa recette (indiqué sur les paquets ou les bocaux).

Les pommes peuvent être réhydratées dans du vin rouge ou un vin blanc liquoreux : Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Bonnezeaux . . .

Confectionnez la pâte à tarte et réservez au frais.

Préparez l'appareil à flan en mélangeant au fouet les jaunes d'œufs et le sucre puis la féculé et enfin la crème. Vanillez et passez à la passoire fine.

Abaissez la pâte au rouleau et garnissez-en le moule à tarte, piquez le fond avec une fourchette et y déposez les quartiers de pommes tapées.

A l'entrée du four préchauffé à 250 °C (thermostat 6-7 ou 8-9) remplissez la tarte avec l'appareil à flan. Laissez cuire pendant 8 à 10 mn à chaleur vive puis encore 20 mn environ à 180 °C (thermostat 5-6 ou 7-8).

En fin de cuisson, saupoudrez de sucre glace avant de dresser sur plat.

Se consomme tiède.

Accompagnez d'un vin blanc liquoreux : Coteaux de Saumur, Coteaux du Layon, Bonnezeaux . . .

| |
|---|
| Recette préparée par M. POLETTE Pierre Professeur de cuisine à l'Espace Hôtelier Curnonsky de Saumur |
|---|