

Tarte aux pommes

Des pommes, il y en a partout en ce moment. On en récupère dans son jardin, celui de sa grand-mère, celui de ses voisins, celui de ses collègues ... Voilà une sacrée bonne raison pour se lancer dans la réalisation d'une tarte aux pommes.

Seulement, voilà, bien que cette pâtisserie soit une de mes préférées, je n'arrive que très rarement à avoir un résultat qui me satisfasse : trop fade, pas assez jolie Mais ça c'était avant !!

Avant que je ne vois surgir sur les blogs les photos des [tartes aux pommes façon Cédric Grolet](#). La recette serait parue dans le dernier hors série Fou de Pâtisserie spécial tarte que je n'ai malheureusement pas pu me procurer.

Après avoir comparé des dizaines de recettes de cette tarte souvent intitulée "à la façon de Cédric Grolet". Je me suis dit que moi aussi j'allais essayer en respectant les différents éléments de la tarte, dans l'ordre :

pâte sucrée

crème d'amande

compote de pommes

lamelles de pommes rouges

Matériel : un cercle ou moule à tarte de 30 cm de diamètre

Temps de repos : 1 heure

Les ingrédients

pour la pâte sucrée (Cyril Lignac)

- 150g de beurre
- 45 g de poudre d'amandes
- 85 g de féculé de pomme de terre
- 290 g de farine
- 2 g de sel
- 140 g de sucre glace
- 85 g d'oeufs (environ 2 oeufs, garder le surplus pour la crème d'amande)

pour la crème d'amande (Philippe Conticini)

- 150 g de beurre mou
- 150 g de poudre d'amandes
- 150 g de sucre glace
- 120 g d'oeufs (environ 2 oeufs plus le surplus de la pâte)
- 1 gousse de vanille

pour la compote de pommes acidulée

- 3 pommes granny smith (550g pelées et découpées)
- 65 g de jus de citron

la finition

- 8 pommes Gala
- 1 L d'eau
- 200 g de sucre
- 50 g de jus de citron
- 1 gousse de vanille

On commence par la pâte sucrée car celle-ci doit reposer au moins une heure au frais.

Dans le robot muni de la feuille, travailler 150 g de beurre

jusqu'à ce qu'il devienne pommade.

Mélanger dans un saladier 75 g de poudre d'amandes, 85 g de fécule de pomme de terre, 2 g de sel et 140 g de sucre glace. Ajouter ce mélange au beurre pommade.

Ajouter un tiers des oeufs puis un tiers des 290 g de farine. Mélanger une minute avec le robot puis ajouter le restant d'oeuf et de farine. Ne pas trop mélanger.

Déposer la pâte sur le plan de travail fariné et fraiser avec la paume de la main sans insister. La pâte doit juste devenir homogène. Etaler la pâte en rectangle sur environ 1 cm d'épaisseur, envelopper et réserver au frais au moins 1 heure.



beurre et sucre glace



un tiers oeufs et farine



reste des oeufs et farine



au frais !

Deuxième étape : la crème d'amande.

Mélanger dans le robot, avec la feuille 150g de beurre mou et 150 g de sucre glace. Quand celé semble bien homogène ajouter les oeufs entiers progressivement, puis les graines de la gousse de vanille.

Avec le fouet, émulsionner la crème au robot pendant environ 30 secondes à vitesse moyenne.

Réserver en poche.



Beurre et sucre glace



Ajout des oeufs



émulsionner au fouet



En poche !

Pour la compote, rien de très compliqué.

Cuire les pommes pelées et coupées en morceaux dans une casserole, avec les 65 g de jus de citron, jusqu'à ce que les pommes soient bien fondantes.

Je n'ai pas mixé la compote, il y avait donc quelques morceaux. Je pense que la prochaine fois je mixerai.



D'autre part, quand j'ai goûté la compote, le mélange granny smith et citron est assez explosif !! J'ai hésité jusqu'à la dernière minute à ajouter du sucre. Je ne l'ai pas fait et à mon goût j'ai eu raison car cela apporte un peu d'acidité qui contrebalance la crème d'amande.

Préchauffer le four à 170°C

Foncer le moule ou cercle à tarte (souvent je mets le moule au frais à nouveau pour assurer une bonne tenue à la cuisson, 1 heure au réfrigérateur ou 15 minutes au congélateur).

Déposer un papier cuisson et des billes de cuisson sur la pâte.

Cuire 15 minutes.



Pocher ou étaler la crème d'amandes sur le fond de tarte et enfourner à nouveau 15 minutes. (J'ai tenté le pochage mais ma crème d'amande était trop froide, j'ai donc fini à la spatule coudée.) Si la crème ne semble pas être étalée uniformément, pas de panique, elle va bien se répartir à la cuisson.

Laisser refroidir.

Egaliser si besoin les bords de la tarte avec une râpe microplane.

Pendant ce temps : découpage des pommes....

Dans une casserole, mélanger 1 L d'eau, 200 g de sucre et la gousse de vanille qui a servi pour la crème d'amande. Faire bouillir et ajouter, hors du feu, le jus de citron. Réserver mais ne laisser pas trop refroidir.



Evider les pommes et couper le sommet et la base sur quelques millimètres pour obtenir une surface plane.

Couper les pommes en lamelles fines au couteau, à la mandoline ou avec un robot muni d'un disque éminceur 2 mm (c'est ce que j'ai utilisé).

Sur cette photo, on peut voir 10 pommes, c'était beaucoup trop (peut-être n'ai je pas assez serré les lamelles). Je pense que 6 ou 8 pommes devraient suffire selon leur taille.

Verser le sirop tiède sur les pommes. Elles vont s'assouplir. Laisser les lamelles dans le sirop et les sortir une par une pendant le montage.

Voici la partie qui semble délicate : le montage

Etaler la compote sur la crème d'amande cuite.

Déposer les lamelles de pomme en commençant par le bord extérieur (les pommes doivent recouvrir le bord). Les pommes doivent se chevaucher. La peau est "parallèle" au bord et non pas "perpendiculaire " comme sur une tarte aux pommes classique.

Disposer chaque rangée en quinconce et finir joliment au milieu.



Enfourner 15 minutes à 170°C.

On peut finir par du nappage neutre (auquel on peut ajouter de la poudre alimentaire or), nappage abricot, bref comme on le souhaite.



La quasi totalité des étapes peut se faire à l'avance, par exemple :

la pâte sucrée à J-2, fonçage du moule à J-1 et cuisson le jour J

la crème d'amande à J-1

la compote à J-2

découpage des lamelles le jour J

On peut utiliser, je pense, n'importe quelle variété de pommes. Pour la compote, une pomme acidulée telle la granny smith est vraiment la bienvenue, si c'est une autre variété, il faudra ajuster la quantité de jus de citron. Concernant les pommes en lamelles, il vaut mieux des pommes rouges car c'est la peau qui apporte un visuel vraiment joli.

Bon appétit !!