

Tarte fine aux pommes de Naoëlle d'Hainaut



Tarte fine aux pommes

Un grand classique mais toujours aussi savoureux et tellement vite réalisé!

Le petit plus réside dans la découpe des pommes qui vous permettra d'avoir des tranches de fruit d'une extrême régularité et cela avec beaucoup de facilité.

Ingrédients pour 4 personnes:

- 4 pommes
- 1 citron coupé en deux
- pâte feuilletée
- 50g de beurre
- 3 càs de sucre fin
- 1 gousse de vanille
- éclats de pistache ou de noisette

Matériel:

- un **silpat** ou feuille de cuisson antiadhésive
- deux emportes-pièce de même forme mais l'un des deux doit être légèrement plus petit

Préparation:

- préchauffer votre four à 180°
- peler les pommes, couper les en deux , enlever le cœur contenant les pépins et frotter les avec le citron.



enlever le cœur de la pomme

- trancher finement les pommes tout en gardant leur forme. Ne pas dissocier la pomme : vous devez garder les lamelles les unes contre les autres .



trancher la pomme en fine lamelles

- poser deux demis-pommes tranchées l'une à côté de l'autre et appuyer un peu dessus pour que les lamelles s'incline un peu.



appuyer doucement sur les demis pommes

- découper avec le plus petit emporte-pièce ; vous aurez des chutes de pomme dont vous ne vous servirez pas dans cette recette : vous pouvez les utiliser d'une autre manière en faisant une compote par exemple.



utiliser l'emporte pièce

- dérouler la pâte feuilletée: la piquer délicatement avec une fourchette; découper des ronds avec le deuxième emporte pièce (le plus grand) et déposez les sur le silpat.
- à l'aide d' une spatule glissée sous les pommes, déposer ces dernières sur le rond de pâte feuilletée: de cette

manière vous aurez des tranches de pommes disposées très régulièrement sur la tartelette.

- ouvrez la gousse de vanille en deux et gratter les deux côtés avec un petit couteau.
- dans une petite casserole faire fondre le beurre et ajouter le sucre ainsi que la vanille. A l'aide d'un petit pinceau badigeonner le dessus des tartes.
- faites bien attention de ne pas trop faire couler de beurre autour des tartes.
- enfourner à 180° pendant 20mn et c'est prêt !

Dressage:

- Disposer dans une assiette et saupoudrez des éclats de pistache.
- Vous pouvez servir les tartelettes avec une boule de glace vanille ou caramel beurre salé.

Et voici la version grand modèle!



Astuces:

- Choisissez de la bonne vanille : les gousses doivent être bien charnues , brillantes avec un aspect gras parfois même cristallisé. Ne jetez pas les gousses grattées mais mettez -les dans votre pot à sucre : elles parfumeront divinement ce dernier.
- n'oubliez pas de frotter avec un citron les pommes dès qu'elles sont pelées: cela évitera leur oxydation qui arrive très vite dès que leur chair est exposée à l'air.

- personnellement j'utilise des pommes « granny smith » : elles sont plus acides mais comme on les recouvre de beurre sucré cela permet d'avoir un meilleur équilibre sucré-acidité.
- à moins que vous ne la fassiez vous même n'hésitez pas à commander la pâte feuilletée chez votre pâtissier : elle sera bien meilleure que celle du commerce.
- avec un aspect brillant vos tartelettes sembleront encore plus appétissantes: faites fondre dans une casserole 4 grosses c à s de gelée de coing et avec un pinceau badigeonnez-en le dessus après cuisson .

Un peu de culture...

La pomme que nous consommons aujourd'hui est une descendante de l'espèce « malus siervessi » consommée par l'homme depuis le Néolithique. Au moyen-âge en Normandie les monastères et les couvents ont joué un rôle important dans le développement de sa culture.

De nos jours l'espèce « Malus pumila » compte plus de 20 000 variétés à travers le monde mais très peu sont commercialisées; en effet le Comité Technique Permanent de la Sélection institue la liste des variétés autorisées à être commercialisées Les autres variétés , n'entrant pas dans cette liste, ne sont plus cultivées que ponctuellement et par de rares petits producteurs qui disparaissent petit à petit (avec leurs arbres) sous la pression économique.