

Tarte fine aux pommes façon mamie

La Fournaise aux fourneaux
fournaiseaufour.canalblog.com

Recette n° 1 de Christiane, La Cordon Bleu

Enfin la 1^{ère} recette de ma maman. C'est un peu grâce à elle que je me suis lancée dans un blog de cuisine car nous voulions écrire un livre de cuisine il y a déjà longtemps... J'espère que cela ne sera pas la dernière !!

« J'aime cette tarte généreuse en pommes à la fois fondante et croustillante ».

Ingrédients :

- * 6/7 grosses pommes (type golden)
- * 1 pâte feuilletée
- * 60 g de beurre fondu (2 fois 30g)
- * 60g de sucre roux type cassonade (2 fois 30g)



Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (**attention position chaleur tournante**).

Couper les pommes en 4 puis les éplucher et les épépiner.

Faire avec des lamelles très fines : c'est long. Les réserver au fur et à mesure sur un plateau pour ne pas les casser. Faire au dernier moment car sinon cela noircit.

Dérouler ensuite la pâte directement sur une grande tôle (30x 40cm) recouverte de papier sulfurisé, bien à plat et surtout **sans rebord** !

Piquer de très nombreuses fois cette pâte avec une fourchette (une 40aine de fois) !

Faire fondre 30g de beurre au micro-ondes et le laisser refroidir.

Disposer les pommes en couronne en les faisant se chevaucher le plus possible (presque à la verticale) et en commençant par l'extérieur sans laisser de bord.

Continuer ainsi jusqu'au centre : c'est long !

Saupoudrer uniformément sur la tarte 30g de sucre.

Répartir le beurre fondu avec une cuillère à soupe sur l'ensemble de la tarte.

Enfourner et laisser cuire 15 minutes.

Faire fondre à nouveau 30g de beurre au micro-ondes et peser 30g de sucre.

Le 1/4 d'heure passé, sortir la tarte et recommencer l'opération beurre/sucre.

Enfourner à nouveau 15/20 minutes jusqu'à ce que les pommes soient bien dorées.

Déguster tiède ou froide selon les envies.

Astuces :

Choisir des pommes golden car elles sont fondantes à la cuisson.

Placer la plaque à mi-hauteur du four.

Mettre un lèchefrite sous cette tôle dans le four car parfois le beurre déborde et coule dans le four... Cela évite des odeurs de brûlé ensuite.

Faire cette recette à l'heure du goûter car cela permet de manger les petites tranches mal coupées et les « talus » de pomme. Sinon, on peut les utiliser pour caler les p'tits trous !