

Tarte aux pommes et noisettes

 maviecaramel.fr

Ma vie
caramel

19 novembre
2020

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1h30

Difficulté : intermédiaire

Préparation : 45 minutes

Cuisson : 1h30

Difficulté : intermédiaire

Ingrédients

- **170 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **150 g** de poudre de noisette
- **2 gros œuf** (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **60 g** de beurre pommade
- **60 g** de sucre
- **4 grosses pommes** pour ma part j'ai opté pour des *Royal Gala*, mais avec des *Granny Smith* c'est aussi délicieux)
- **200 ml** d'eau
- **2 sachets** de sucre vanillé
- **1 sachet** de sucre vanillé
- Jus de citron

Matériels

- Cercle à tarte perforé cannelé 20 cm *De Buyer*
- Un économètre
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

Ingrédients

- **170 g** de beurre
- **100 g** de sucre glace
- **150 g** de poudre de noisette

- **2 gros œuf** (60 g)
- **1 pincée** de sel
- **250 g** de farine
- **60 g** de beurre pommade
- **60 g** de sucre
- **4 grosses pommes** pour ma part j'ai opté pour des *Royal Gala*, mais avec des *Granny Smith* c'est aussi délicieux)
- **200 ml** d'eau
- **3 sachets** de sucre vanillé
- Jus de citron

Matériels

- Cercle à tarte perforé cannelé 20 cm *De Buyer*
- Un économe
- Un rouleau à pâtisserie
- Une balance

A savoir avant de commencer

| *Pensez à préparer votre pâte en avance et de bien la réfrigérer minimum **2 heures** au réfrigérateur ou **30 minutes** au congélateur.*

| *Votre beurre doit être à température ambiante afin de le rendre pommade.*

| *Je prépare ma pâte sucrée toujours la veille comme ça elle a bien le temps de réfrigérer avant de la foncer.*

| *Lors de l'ajout de la farine, ne pas trop travailler votre pâte au risque qu'elle ne se rétracte lors de la cuisson.*

| *Vous pouvez réaliser la crème noisette la veille et la sortir une heure avant utilisation.*

| *Pour une tarte acidulée-sucrée faites votre compotée avec **des pommes Granny Smtih**.*

| *Pour éviter que vos lamelles de pommes ne s'oxydent vous pouvez verser du jus de citron dessus.*

| *Vous pouvez napper votre tarte avec un sirop de sucre pour une belle brillance. Pour ce faire rien de plus simple, faites cuire jusqu'à ébullition **70 g de sucre** avec **70 g d'eau**.*

Pâte sucrée noisette

| *Voici le lien de la pâte sucrée noisette que vous pouvez aussi retrouver dans la catégorie *Base* du blog.*

Crème de noisettes

- **60 g** de beurre pommade
- **60 g** de sucre
- **90 g** de poudre de noisette
- **1** œufs

| Dans le bol de votre robot ou dans un cul de poule, mélangez votre beurre pommade et votre sucre, la poudre de noisette et les **1 œuf** jusqu'à ce que le mélange devienne homogène.

| Puis placez votre crème de noisette dans une poche à douille munie d'une douille de 10 mm jusqu'à utilisation (cette étape est optionnelle, si vous ne possédez pas de poche à douille, vous pouvez très bien verser votre crème de noisette à l'aide d'une cuillère).
| Réservez la crème noisette au réfrigérateur.

| Garnissez votre fond de tarte de votre crème de noisette et parsemez de quelques noisettes puis enfournez de nouveau pour **15 minutes** à **155 °**.

Comptée de pommes

- **2** grosses pommes (pour ma part j'ai opté pour des *Royal Gala*, mais avec des *Granny Smith* c'est aussi délicieux)
- **200 ml** d'eau
- **2 sachets** de sucre vanillé

| Coupez vos pommes en petits morceaux, puis cuire à feu moyen dans une casserole avec l'eau et le sucre vanillé, jusqu'à obtenir des pommes fondantes.

| Mixez à l'aide d'un mixeur plongeant et placez au frais jusqu'à refroidissement.

Montage

- **2** grosses pommes
- **20 g** de beurre
- **1 sachet** de sucre vanillé
- Jus de citron

| Coupez vos pommes en fines lamelles et versez du jus de citron pour éviter qu'elles ne s'oxydent.

| Versez votre comptée sur votre fond de tarte, vos lamelles de pomme, vos dés de beurre et le sucre vanillé.

| Cuire 50 minutes dans un four à **160 °**.

| Et voilà, votre tarte noisette est prête

