

# Tarte

## AUX POMMES, BOULE DE VANILLE ET CHANTILLY

Difficulté :

FACILE

Préparation :

30 minutes

Pour :



6 personnes

Saisonnalité :

Toute l'année

Cuisson :

Au four à 160°C, pendant 1 heure



### Ingrédients

5 Pommes à chair ferme (reine des reinettes ou golden)  
50 gr de beurre doux  
50 gr de sucre Cassonade  
Glace Vanille

#### **Chantilly vanille :**

300 gr de crème liquide 35% MG  
30 gr de sucre  
1 gousse de vanille

#### **Pâte brisée :**

100 gr de beurre  
250 gr de farine  
5 gr de sel  
80 gr d'eau froide

### Les étapes de la recette

Etape 1 : Faire la pâte brisée et réfrigérer 1H

Etape 2 : Peler et couper les pommes en quartiers. Dans une poêle, mettre la moitié du beurre et la moitié de sucre.

Etape 3 : Déposer les quartiers de pomme, partie bombée dans le fond de la poêle. Les serrer les uns contre les autres. Saupoudrer avec le reste de sucre et mettre des morceaux de beurre. Laisser confire 30mn à feu moyen, environ 160°C. Un caramel blond doit apparaître. Retourner les pommes à mi-cuisson.

Etape 4 : Lorsque les pommes sont bien confites, les placer avec leur caramel dans un moule à tarte qui pourra passer sur le barbecue, avec un papier sulfurisé. Ensuite, il faut étaler la pâte brisée en rond, plus large que la poêle. Placer la pâte piquée à la fourchette sur les pommes, border les pommes, et laisser cuire encore 30mn.

Etape 5 : Pendant que les pommes cuisent, monter la chantilly et la réserver en poche au réfrigérateur.

Etape 6 : Retourner la tarte dans une grande assiette. Couper des parts et mettre dans les assiettes individuelles. Faire les boules de glace avec un ustensile plongé dans l'eau bouillante. Pocher la chantilly, dans chaque assiette et déguster !

#### **Pâte brisée :**

Etape 1 : Mélanger le beurre et la farine jusqu'à mélange sablonneux (cette étape s'appelle «sabler»)

Etape 2 : Incorporer sel et eau froide, jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer au contact avec un film plastique puis réfrigérer au moins 1H.

#### **Chantilly vanille :**

Etape 1 : Dans un batteur électrique, mélanger la crème et le sucre avec les graines de vanille. Monter à petite vitesse, puis ensuite à grande vitesse.

Etape 2 : Mettre en poche et réfrigérer. Sortir et pocher dans les assiettes au moment de la dégustation.

## Conseils et astuces

- S'il fait chaud, placer l'eau et la farine au réfrigérateur
- Ne pas pétrir la pâte, juste la mélanger, pour ne pas avoir d'élasticité
- Choisir une pomme à chair ferme de façon à ce qu'elle ne comporte pas de trop en cuisson mais garde bien sa forme, tout en étant fondante.

*Annotations personnelles*

