

Tarte aux pommes (Cédric Grolet)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 71g de sucre glace
- 23g de poudre d'amande
- 1g de sel de guérande
- 1g de vanille en poudre
- 44g d'œufs
- 188g de farine T55
- 56g de sucre semoule
- 56g de poudre d'amandes
- 56g d'œufs
- 95g de jus de citron jaune
- 100g de beurre
- 25g de crème liquide

Préparation

1. J'ai reçu le livre Fruits de Cédric Grolet depuis quelques semaines maintenant, et j'avais très envie d'essayer une de ses recettes.
2. Je me suis décidée pour cette recette de tarte aux pommes, déjà parue dans les magazines Fou de Pâtisserie et Pâtisserie & Compagnie.
3. Composée d'une pâte sucrée d'une crème d'amande, d'une compotée de pommes et de lamelles de pommes, elle est très peu sucrée et met bien à l'honneur la pomme sous différentes formes.
4. L'acidité amenée par la Granny Smith est compensée par les pommes Royal Gala, plus sucrées et par la crème d'amande.
5. Si vous réalisez cette tarte, je vous conseille donc de bien respecter les sortes de pommes de la recette pour avoir un rendu qui se rapproche le plus de la tarte originale de Cédric Grolet.
6. Rien de bien compliqué dans cette recette, il faut simplement commencer la veille pour la pâte sucrée.
7. Enfin comme souvent, les quantités étaient trop importantes pour une tarte, la recette que je vous donne correspond à une tarte de 24cm (quantités calculées par rapport aux restes que j'ai eu).
8. Tout est dit, à vos pommes !
9. Emulsionnez la crème ainsi obtenu avec les œufs préalablement battus, puis ajoutez progressivement la farine jusqu'à avoir une boule homogène.
10. Placez la pâte au réfrigérateur pendant au moins 4h.
11. Après le repos, abaissez la pâte sur une épaisseur de 3mm, puis foncez un cercle à tarte de 24cm de diamètre sur 2cm de hauteur.
12. Laissez ensuite la pâte croûter pendant 1 journée au réfrigérateur.
13. Crémat le beurre avec le sucre et la poudre d'amandes, puis ajoutez progressivement les œufs préalablement battus.
14. Placez la crème d'amandes dans une poche à douille puis réservez-la au réfrigérateur.
15. Epluchez les pommes, puis découpez-la en petits cubes de 3mm de côté (la partie de la recette la plus longue pour moi, faire des minuscules cubes de pommes ça n'est pas très rapide).
16. Ajoutez-y le jus de citron jaune.
17. Voilà la technique donnée dans le livre : mettez les pommes dans une poche sous vide, puis faites cuire au

four vapeur à 100°C ou dans une casserole d'eau bouillante pendant 13 minutes.

18. Comme je n'étais pas équipée, j'ai préparé un bain-marie et j'ai fait cuire ma compotée dans une petite casserole à couvert pendant 45 minutes environ.

19. J'ai arrêté la cuisson lorsque j'ai obtenu une compotée avec encore quelques petits cubes de pommes visibles.

20. Coupez les pommes de façon à avoir des lamelles de 1 mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline si possible, vous aurez des lamelles plus régulières et en plus vous gagnerez beaucoup de temps.

21. Il n'y avait rien d'indiqué dans la recette, mais j'ai eu peur que les pommes ne noircissent donc je les ai trempées dans un sirop au citron tiède (d'eau, de jus de citron, de sucre, le tout porté à ébullition puis laissez refroidir) pendant 2 à 3 minutes.

22. Préchauffez le four à 160°C.

23. Faites cuire le fond de tarte à blanc pendant 25 minutes.

24. Mélangez les jaunes d'œufs et la crème, puis badigeonnez la tarte de ce mélange à l'aide d'un pinceau.

25. Remettez la tarte au four pendant 10 minutes.

26. A la sortie du four, garnissez la tarte de crème d'amande (à mi-hauteur environ), puis enfournez-la à nouveau pendant 10 minutes.

27. Une fois la tarte cuite et refroidie, garnissez-la de compotée de pommes (j'ai formé un léger dôme), puis disposez les lamelles de pomme en spirale, en les superposant, en partant de l'extérieur vers l'intérieur de la tarte.

28. Ensuite, faites fondre le beurre, puis badigeonnez la tarte avec et enfournez à 175°C pendant 6 minutes.