

Tartelletes aux pommes JAZZ™ nappées au coco



source: www.swissfruit.ch

pour 8 tartelletes de 10 cm de diamètre

Pâte brisée:

350 g de farine
100 g de sucre
1 pincée de sel
200 g de beurre
1 oeuf

Nappage

50 g noix de coco râpée
50 g de sucre
2 oeufs
1 dl de crème

Farce

4 pommes Jazz™

Pour badigeonner

2 cs de jus de citron
25 g de beurre fondu

Préparation

1 Réunir dans un saladier la farine, le sucre et le sel. Couper le beurre sortant du frigo en petits morceaux et l'ajouter. Malaxer le tout rapidement du bout des doigts jusqu'à l'obtention d'une masse friable. Ajouter l'œuf, pétrir la pâte rapidement et pas trop longtemps juste pour obtenir une pâte compacte et homogène. Laisser reposer la pâte 1 heure au réfrigérateur ou dans un endroit frais.

2 Mélanger tous les ingrédients pour la farce.

3 Peler et épépiner les pommes et les couper en deux. Dessiner des bandes de 5 mm de profondeur tous les cm en croisillons sur les pommes avec la pointe d'un couteau.

4 Etaler la pâte en gardant une épaisseur de 5 mm, découper 8 cercles de grandeur équivalente aux fonds des moules à tartelletes (sans les bords). Mettre ces ronds de pâte dans les moules. Rouler le reste de pâte en formant un ruban. Utiliser ce ruban pour tapisser les bords des tartelletes. Verser la farce dans les moules à tartelletes et placer une demi-pomme au centre.

5 Mélanger le jus de citron avec le beurre et en badigeonner les pommes au pinceau. Laisser cuire 25 minutes au four préchauffé à 200 degrés. Badigeonnez de temps en temps.



www.jazz-apple.ch

