

Tarte aux pommes wallonne

préparation: ca. 45 minutes

cuisson: 25 - 35 minutes



source: www.beurre.ch

pâte

400 g de farine

¼ cc de sel

75 g de sucre

200 g de beurre, froid

1 oeuf

1 citron, zeste

1-2 cs d'eau (si nécessaire)

garniture

750 g de pommes JAZZ™, pelées et coupées en petits morceaux

2-3 cs de sucre

1 cs de jus de citron

1 cs de maïzena

sucre glace pour décorer

Préparation

1 Pâte: mélanger la farine, le sel et le sucre, ajouter le beurre et travailler du bout des doigts jusqu'à obtention d'une pâte sableuse. Former une fontaine, y mettre l'oeuf et le zeste de citron. Former une boule de pâte, sans pétrir. Ajouter si nécessaire un peu d'eau. Envelopper dans du film alimentaire et réserver 30 min au frais.

2 Chemiser le moule de papier sulfurisé. Abaisser les 2/3 de la pâte sur un plan légèrement fariné, fonder le moule de façon à ce que la pâte dépasse de 4 à 5 cm tout autour. Piquer le fond avec une fourchette, réserver au frais.

3 Garniture: étuver brièvement les pommes avec le sucre et le jus de citron pour les attendrir. Diluer la maïzena dans un peu d'eau, incorporer. Laisser mijoter jusqu'à ce que le jus soit lié. Laisser refroidir.

4 Répartir la garniture sur le fond de la pâte. Rabattre les bords et badigeonner d'un peu d'eau. Abaisser le reste de pâte sur un plan légèrement fariné, poser sur la tarte et appuyer soigneusement dans les bords.

5 Cuire 25-35 min au bas du four préchauffé à 220 °C.

6 Saupoudrer de sucre glace une fois refroidi.



www.jazz-apple.ch

