

Tartes

Pompe aux pommes



1h05 **15 min** **40 min** **10 min** **527**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la farce

6 **Pomme(s)**
1 **Citron(s)**
5 c. à soupe **Sucre semoule**
15 g **Beurre**

Ingrédients pour la tourte

2 unité(s) entière(s)
Pâte(s) feuilletée(s)
1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf

Étape 1

Préparation de la farce

- 1 Laver et peler les pommes avec un économiseur.
- 2 Les couper en lamelles fines et les disposer dans un saladier.
- 3 Zester le citron avec une râpe, puis presser le jus à l'aide d'un presse-agrumes.
- 4 Ajouter les zestes et le jus de citron dans le saladier de pommes.

Étape 2

Préparation de la tourte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Étaler un disque de pâte feuilletée dans un moule à tarte.
- 3 Piquer le fond de la pâte avec une fourchette sur plusieurs endroits.
- 4 Verser les lamelles de pommes sur le fond de la pâte en les répartissant bien à l'aide de la cuillère.
- 5 Saupoudrer de sucre, parsemer de quelques noisettes de beurre.

Couvrir la farce avec un deuxième disque de pâte.

- 6**
- 7** A l'aide d'un couteau, découper délicatement le bord du deuxième disque de pâte qui dépasse, l'enlever pour d'obtenir un disque de pâte plus petit que celui sur le fond.
- 8** Appuyer délicatement avec la pointe des doigts sur les bords des deux disques de pâte pour les souder entre eux.
- 9** Rabattre les bords de pâte tout autour pour former un joli cordon.
- 10** Avec une fourchette, piquer la surface de la tourte sur plusieurs endroits.
- 11** Dans un bol, battre légèrement le jaune d'œuf avec une fourchette.
- 12** A l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement la surface de la tourte avec le jaune d'œuf battu.
- 13** Enfourner et faire cuire la tourte pendant 40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
- 14** Une fois cuite, sortir la tourte du four, la laisser tiédir sur une grille avant de la démouler.

Étape 3

Dressage

- 1** Une fois tiédie, dresser la Pompe aux pommes sur une grande assiette ronde.
- 2** La servir entière et la couper en parts une fois à table. Elle se déguste tiède ou froide.