

Tartes

Tourte aux pommes caramélisées et speculoos



5h15 **45 min** **30 min** **4h** **671**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour la pâte noisette

250 g **Farine**
40 g **Noisette(s) en
poudre**
40 g **Sucre semoule**
125 g **Beurre**
15 g **Glucose**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour la crème d'amande

100 g **Amande(s) en
poudre**
15 g **Farine**
100 g **Beurre**
100 g **Sucre semoule**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)

Ingrédients pour le sablé breton

Étape 1

Préparation de la pâte noisette

- 1 Couper le beurre pommade en morceaux avec un couteau d'office dans un saladier, le travailler à la spatule exoglass pour en faire une pâte lisse.
- 2 Incorporer la farine, la poudre de noisettes et le sucre. Mélanger doucement avec la spatule jusqu'à ce que l'appareil soit homogène.
- 3 Ajouter les œufs et le glucose, terminer le mélange.
- 4 Lorsque la pâte est homogène, faire une boule et filmer le saladier. Laisser reposer pendant deux heures au réfrigérateur.

Étape 2

Préparation de la crème d'amandes

- 1 Dans un saladier, verser le beurre et le sucre. Fouetter pour blanchir le mélange.
- 2 Ajouter ensuite la poudre d'amandes, la farine et les œufs entiers. Mélanger avec le fouet.
- 3 Lorsque le mélange est homogène, réserver la pâte.

Étape 3

Préparation du sablé breton

- 1 Dans un saladier, blanchir les jaunes d'oeufs avec le sucre en mélangeant avec un fouet.
- 2 Ajouter le beurre salé en pommade, la farine et la levure. Mélanger.
- 3 Étaler la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.
- 4 Réserver la pâte pendant 1h30 au réfrigérateur.
- 5 A sa sortie du réfrigérateur, ôter les feuilles de papier sulfurisé, faire des ronds à l'aide d'un emporte-pièce.
- 6 Réserver les sablés au réfrigérateur.
- 7 la pâte à sablé est collante et difficile à travailler. La remettre régulièrement au réfrigérateur pour la raffermir.

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économiseur, ôter le coeur avec un vide pomme.
- 2 Couper les pommes en tranches épaisses avec un couteau éminceur, réserver.
- 3 Faire chauffer une poêle avec du beurre.
- 4 Lorsque le beurre mousse, déposer les tranches de pomme dans la poêle, les faire colorer.
- 5 Ajouter du sucre semoule et faire caraméliser les pommes.
- 6 Débarrasser les pommes dans un saladier et laisser refroidir.

Étape 5

Montage des tourtes

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Chemiser les cercles à tartes avec un peu de beurre puis de la farine.
- 3 Après le temps de repos, sortir la pâte noisette. L'abaisser au rouleau à pâtisserie sur 4 mm, la foncer dans les cercles à tarte.
- 4 Ajouter 1 cuillère à soupe de crème d'amandes par tourte.
- 5 Déposer les pommes dans le cercle, ajouter un disque de sablé breton par dessus.
- 6 Déposer les tourtes sur une plaque de four, enfourner pendant 15 minutes.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir les tourtes du four, laisser reposer pendant quelques minutes avant d'ôter les cercles.
- 2 Enlever les cercles et déposer les tourtes dans des assiettes creuses.

45 g **Jaune(s) d'oeuf**
100 g **Sucre semoule**
110 g **Beurre**
150 g **Farine**
10 g **Levure chimique**

Ingrédients pour la garniture

4 **Pomme(s)**
20 g **Beurre**
50 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour la préparation des moules

1 **Farine**
1 **Beurre**

Ingrédients pour le dressage

6 c. à soupe **Glace au speculoos**

- 3 A l'aide de deux cuillères à soupe, réaliser des quenelles de glace aux speculoos, en déposer une sur chaque tourte.
- 4 Servir tiède.