

Tarte aux pommes craquante



© Alexandre Yagoubi khrissi



Recette signée Nicolas Léger,
de la Pâtisserie Chocolaterie Nicolas Léger à Tours

Tarte aux pommes craquante



1 HEURE



30 MINUTES



6 PERSONNES

Ingrédients

- 4 pommes
- 30 g de miel
- 30 g de beurre
- 2 œufs
- 80 g de sucre semoule
- 125 g de crème liquide
- 125 g de lait
- ½ gousse de vanille

Pâte sucrée

- 250 g de farine T55
- 125 g de beurre
- 3 g de sel
- 30 g de poudre d'amandes
- 95 g de sucre glace
- 1 œuf (55 g)
- 3 g d'extrait de vanille

Appareil à Florentin

- 65 g de lait
- 120 g de sucre semoule
- 125 g de beurre
- 150 g d'amandes effilées

• **Réaliser la pâte sucrée** : mélanger le beurre et le sucre glace. Ajouter l'œuf, le sel et la vanille. Terminer avec la farine et la poudre d'amandes. Réserver au frais.

• **Réaliser le Florentin** : chauffer ensemble le beurre, le sucre et le lait jusqu'à frémissement. Ajouter les amandes effilées délicatement, puis étaler sur du papier sulfurisé. Cuire au four préchauffé à 160°C jusqu'à l'obtention d'une belle couleur dorée.

• **Faire fondre** dans une poêle le beurre et le miel. **Ajouter** les pommes pelées, coupées en 8. **Cuire** à feu doux. Les pommes doivent garder du croquant à la fin de la cuisson.

• **Préchauffer** le four à 170°C. **Foncer** un moule à tarte de 20-20 cm de diamètre environ avec la pâte sucrée. **Disposer** dans le fonds les pommes poêlées.

• **Préparer** l'appareil à quiche sucré : mélanger les œufs et le sucre semoule. Ajouter la crème liquide, le lait et la ½ gousse de vanille gratée. Verser l'appareil sur les pommes. **Enfourner** environ 30 mn.

• Une fois cuite puis refroidie, **disposer** sur la tarte des éclats de Florentin.