

≡ *recette sucrée* ≡

TARTE AUX POMMES PÂTE FEUILLETÉE MAISON

⌚ 30 minutes

🕒 30 minutes

👤 8 personnes

Ingredients

La pâte feuilletée

200 g de farine de blé bise (T80)
(+ un peu pour travailler la pâte)
145 g de margarine végétale
60 ml de lait de soja
1 pincée de sel

La tarte aux pommes

1 pâte feuilletée maison (ou du commerce)
20 ml d'huile de noisettes
25 g de sucre rapadura (sucre de canne complet)
4 à 5 pommes

Préparation

La pâte feuilletée

Dans le bol d'un robot ou dans un saladier, réunir la farine, la margarine coupée en dés et la pincée de sel. Pétrir la pâte durant 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter ensuite petit à petit le lait de soja : attendre que le lait ajouté soit entièrement intégré dans la pâte avant d'en rajouter. Si la pâte semble trop molle, ne pas hésiter à ajouter de la farine.

Sur un plan de travail propre, disposer un peu de farine. Déposer la pâte à tarte et, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte en veillant à former un rectangle. Ajouter de la farine au-dessus afin d'éviter qu'elle ne colle.

Plier ensuite la pâte en trois dans le sens de la longueur. Replier la pâte en deux dans le sens de la largeur. L'idée est d'obtenir une sorte de carré. Une fois le carré obtenu, étaler à nouveau la pâte. La replier en trois dans le sens de la longueur, puis la refermer en la pliant en deux dans le sens de la largeur. Recommencer l'opération encore deux fois.

Après avoir effectué le dernier pliage, conserver la forme carrée de la pâte en la façonnant un peu plus précisément avec le rouleau ou avec les mains. Déposer ensuite la pâte sur une assiette, la couvrir et la laisser reposer 1h30 au frais..

La tarte aux pommes

Laver les pommes. Si besoin, les éplucher, mais cette étape n'est pas indispensable. Couper les pommes en 4 et en retirer le cœur. Couper ensuite de fines tranches.

Étaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. La disposer délicatement sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Petite astuce : afin de caraméliser légèrement la pâte, huiler quelque peu le papier sulfurisé sous la tarte et ajouter un peu de sucre.

Préchauffer le four à 160 degrés (chaleur tournante).

Disposer les tranches de pommes en rosace sur la pâte. Commencer par l'extérieur, en veillant à laisser 0,5 à 1 cm de pâte vierge pour avoir un bord. À l'aide d'un pinceau, badigeonner le bord de pâte et les pommes avec l'huile de noisettes. Répartir ensuite le sucre uniformément sur les pommes.

Enfourner ensuite pour 25 à 30 min, en surveillant la cuisson pour éviter que les pommes ne noircissent..

