

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
TARTE CRÉMEUSE AU SIROP D'ÉRABLE ET AUX POMMES FAÇON
TATIN

Préparation : 35min, Repos : 3h, Cuisson : 1h, Pour : 4 à 6 personnes.

Ingrédients : 4 pommes Chanteclerc, 75g de sucre en poudre, 50g de beurre demi-sel.

Pour la pâte : 115g de farine + un peu pour le moule, 30g de sucre glace, 25g de poudre de noisettes, 1 sachet de sucre vanillé, 1 jaune d'œuf.

Pour la crème : 30cl de crème liquide entière froide, 2 cuillères à soupe de mascarpone, 2 cuillères à soupe de sirop d'érable.

Réalisation : préparez la pâte. Travaillez le beurre avec le sucre glace et le sucre vanillé jusqu'à obtenir un mélange crémeux. Ajoutez la poudre de noisettes, le jaune d'œuf et la farine, travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Formez une boule, enveloppez-la dans un film alimentaire et laissez reposer 2h.

Préchauffez le four à 180°C. Épluchez les pommes, coupez-les en six et épépinez-les.

Réalisez un caramel. Versez 75g de sucre en poudre dans une casserole avec quelques gouttes d'eau et placez sur feu doux jusqu'à ce que le caramel soit bien blond. Ajoutez ensuite le beurre hors du feu, mélangez.

Versez le caramel dans un plat à four puis répartissez-y les pommes, côté bombé vers le bas, enfournez pour 2 min. Couvrez et prolongez la cuisson 20min.

Retirez les pommes du plat à l'aide d'une spatule, déposez-les sur du papier cuisson et laissez-les refroidir complètement. Étalez la pâte sur le plan de travail fariné. Beurrez un moule à tarte et foncez-le avec la pâte. Piquez-la avec une fourchette, enfournez pour 15 à 20min jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laissez refroidir.

Préparez la crème. Fouettez la crème liquide bien froide et le mascarpone, de façon à obtenir une chantilly bien ferme. Ajoutez le sirop d'érable en filet, tout en fouettant.

Réservez au réfrigérateur. Lorsque tous les éléments sont bien froids, étalez la crème fouettée au sirop d'érable sur le fond de tarte et répartissez les pommes caramélisées.