

## Tartes

# Tarte aux pommes hollandaise



**2h40** **30 min** **40 min** **1h30** **470**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

### Étape 1

#### Préparation du fond de tarte

- 1 Dans un grand saladier, mélanger au fouet la farine, le sel et le sucre.
- 2 A l'aide d'un couteau d'office, couper le beurre froid en petits cubes. Les ajouter dans le saladier et mélanger le tout à la main pour obtenir une texture sableuse.
- 3 Ajouter progressivement l'eau à l'aide d'une cuillère à café. Mélanger à chaque fois avec une cuillère en bois, jusqu'à obtenir une boule de pâte.
- 4 Emballer la boule de pâte dans du film alimentaire et réserver au réfrigérateur pendant environ 1 heure.

### Étape 2

#### Préparation de la garniture aux pommes

- 1 A l'aide d'un couteau d'office, éplucher les pommes, retirer le trognon ainsi que les pépins. Couper des tranches de 5 mm d'épaisseur.
- 2 Dans un saladier, mettre les tranches de pommes. Les saupoudrer de cannelle, de clou de girofle, de noix de muscade et de gingembre.
- 3 Puis ajouter le vinaigre de cidre et l'extrait de vanille.

Ingrédients  
pour 8 personnes

#### Ingrédients pour le fond de tarte

200 g **Farine**  
80 g **Beurre**  
1 c. à soupe **Sucre semoule**  
1 pincée(s) **Fleur de sel**  
1 **Eau**

#### Ingrédients pour la garniture aux pommes

8 **Pomme(s)**  
100 g **Sucre semoule**  
1 c. à soupe **Vinaigre de cidre**  
1 c. à café **Extrait de vanille**  
1.5 c. à café **Cannelle en poudre**  
1 g **Clou(s) de girofle en poudre**  
1 c. à café **Gingembre en poudre**  
1 pincée(s) **Noix de muscade en poudre**

Bien mélanger. Ajouter le sucre et mélanger à nouveau.

- 4 Couvrir le bol de film alimentaire et réserver.

### Étape 3

#### Préparation du streusel

- 1 Dans un autre saladier, mélanger la farine et le sucre à l'aide d'une cuillère en bois.
- 2 Pendant 10 secondes, faire fondre le beurre dans un récipient allant au micro-ondes. Verser le beurre fondu dans le saladier.
- 3 Mélanger les ingrédients du bout des doigts jusqu'à obtention d'une semoule grossière.

### Étape 4

#### Montage de la tarte

- 1 Fleurer la planche à découper, le rouleau à pâtisserie et la pâte.
- 2 Étaler la pâte pour qu'elle fasse environ 3 mm d'épaisseur.
- 3 Plier délicatement la pâte en deux et la placer dans le moule à tarte. La déplier, bien appuyer dessus afin de tapisser les parois et le fond du moule. Enlever l'excédent de pâte qui dépasse du moule.
- 4 Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette pour permettre à la vapeur de s'échapper.
- 5 Disposer uniformément la garniture aux pommes sur le fond de pâte.
- 6 Répartir le streusel sur les pommes.

### Étape 5

#### Cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 190°C (Th. 6-7).
- 2 Faire cuire la tarte pendant 35 à 40 minutes jusqu'à ce que le streusel et la pâte soient bien dorés.
- 3 Sortir la tarte du four et la laisser tiédir pendant 30 minutes.

### Étape 6

#### Dressage

- 1 Couper la tarte aux pommes hollandaise, la servir tiède ou à température ambiante.

#### Ingrédients pour le streusel

130 g **Farine**  
110 g **Sucre roux**  
80 g **Beurre**