

Tarte aux pommes du ch'nord

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :30 min

Temps de cuisson/repos :20 min

Calories par portion : 626.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 54.146

Les ingrédients

- 50.0 gr Levure de boulanger (sèche)
- 1.0 p Sel
- 1.0 u Sucre vanillé
- 150.0 gr Sucre
- 50.0 gr Cassonade
- 500.0 gr Farine de blé
- 4.0 u Oeuf
- 5.0 cl lait demi écrémé
- 220.0 gr Beurre
- 2.0 u Pomme
- 1.0 p Cannelle

Préparation de la pâte

Faire dissoudre la levure dans du lait tiède.

Dans un grand saladier, battre les oeufs avec le sucre (100gr) + sucre vanillé, puis ajouter la levure et la pincée de sel. Puis battre avec un batteur 250gr de farine et ajoutez le beurre (200gr) fondu (au micro onde) et incorporer manuellement le restant de farine (250gr). Mélanger à la main.

Ajuster avec un peu de farine pour que la pâte ne colle plus trop aux doigts.

Découpez la pâte en 3 boules de 330/350gr, et les répartir / aplatir dans des plats allant au four.

Laissez poser au moins 2hr dans un endroit chaud et sec (25-30°C) pour que la pâte gonfle.

Préchauffer le four à 220°C

Préparation de la garniture

Sur la pâte, mettre le sucre (50gr) et de cassonade (50gr), des copeaux de beurre (20gr) et les morceaux de pommes épluchées et coupées en fines lamelles. Saupoudrer de cannelle.

Cuisson

Enfourner la tarte pendant 20min pour que le tout caramélise.

Présentation

A proposer avec un grand verre de lait.