

AUTOUR DE MA TABLE

aimer la cuisine

c'est aussi la partager

TARTELETTES AUX POMMES

Plat de cuisson XL – Grill Autosense

Ingrédients :

Pour la pâte sablée amande

- 240 g de farine t55
- 90 g de sucre glace
- 10 g de sucre vanillé maison
- 30 g de poudre d'amandes
- 1 pincée de sel fin de Guérande
- 150 g de beurre
- 1 jaune d'œuf

Pour la garniture:

- 4 pommes du beurre salé
- de la cassonade (sucre roux)
- du dulce de leche



Préparation:

Préparation de la pâte au robot :

Mettre les poudres dans le bol, la farine, le sucre glace, la poudre d'amande, le sucre vanillé et le sel. Mélanger 10 secondes - vitesse 3. Ajouter le beurre froid coupé en dés, le jaune d'œuf. Pétrir 2 minutes - fonction Pétrissage. (faire descendre la masse des bords pendant le pétrissage)

Pour le façonnage et la cuisson

On obtient du sable, vider le bol sur la toile Roul'pat, bouler rapidement. Mettre les anneaux en silicone sur le rouleau en hêtre pour une épaisseur régulière. Poser une toile SILPAT sur la pâte. Étaler au rouleau. Détailler les 8 fonds de pâte avec un cadre perforé, utiliser comme découpoir. Avec la corne, la glisser sous la pâte et poser le fond de pâte dans les cadres perforés. Détailler des bandes de la hauteur du cadre perforé à l'aide d'une roulette à pizzas (très pratique). Foncer le bord du cadre avec les bandes. Placer au réfrigérateur au moins 30 minutes. Placer le plat de cuisson sur le grill. (je mets au fond une toile en tissu réutilisable coupée à la dimension du plat de cuisson XL pour protéger le revêtement) J'ai testé 2 façons de cuire avec billes de cuisson et sans juste en piquant la pâte.

Conseils et/ou suggestion :

Décorer selon vos envies, j'ai réalisé des tuiles de caramel ...

Piquer la pâte. Placer du papier sulfurisé sur les fonds et mettre quelques billes (ici une caissette en papier) ou seulement la pâte piquée. Fermer le grill et régler sur mode MANUEL > 240°C (grill XL). Au bip de fin de préchauffage, cuire 20 minutes, la pâte doit être dorée. Au vu des résultats, je pourrais cuire sans billes de cuisson. Retirer les caissettes + billes de cuisson.

Laisser refroidir complètement sur grille à pâtisserie avant de démouler les fonds de tarte. Une fois refroidis, pousser délicatement les fonds par dessous et reposer sur la grille.

Pour la garniture :

Pendant ce temps, préparer la brunoise de pommes fondues. Préchauffer le plat de cuisson en mode MANUEL > 270°C. Au bip de fin, verser la brunoise de pommes et ajouter 2 noisettes de beurre salé. Les laisser devenir translucide, mélanger de temps en temps (spatule silicone). Saupoudrer de sucre cassonade (sucre roux). Mélanger et laisser fondre le sucre. Transvaser dans un récipient pour refroidissement. Verser 1 cuillère de dulce de leche dans les fonds de pâte complètement froids. Déposer la brunoise de pommes revenues refroidie.

Bon Appétit