

PÂTE SUCRÉE POUR LA TARTE AUX POMMES ET SON BRIE

Recette pour 500 g.

- Ingrédients** 250 g de farine tout usage
125 g de sucre
100 g de margarine salée
2 œufs grosseurs moyens
- Méthode** Tamiser la farine et le sucre ensemble sur une planche de travail.
Ajouter la margarine température pièce.
Sabler (mélanger) avec la farine et le sucre.
Former une fontaine, ajouter les œufs au centre.
Mélanger et fraiser pour obtenir une pâte lisse et homogène.
Faire une boule, recouvrir d'une pellicule plastique et réfrigérer.
- A savoir** Cette pâte peut être utilisée immédiatement après sa confection.
Elle peut se conserver 8 à 10 jours au réfrigérateur et 6 mois au congélateur.

Confection pour le fond de tarte et sa pré-cuisson

- Ingrédients** Pâte sucrée
Pâte feuilletée commerciale
Dorure : 1 jaune d'œuf avec quelques gouttes d'eau
- Méthode** Faire une abaisse de 9" avec la pâte sucrée.
Mettre de la dorure sur la pâte.
Faire une bande 1" de largeur avec la pâte feuilletée et la placer en bordure sur la pâte sucrée.
Avec une fourchette piquer le fond pour avoir une cuisson uniforme.
Mettre au centre du four préchauffé à 350F 8 à 10 minutes.
Au terme de cuisson, sortir du four et laisser refroidir.

Chef Croze

TARTE AUX POMMES ET SON BRIE

Recette pour 4 à 6 personnes

- Ingrédients** 200 g de purée de pommes maison ou commerciale
4 pommes fruits (McIntosh, cortland ou lobo)
- J'aime** La McIntosh pour son goût acide qui se marie bien avec cette recette
Sucre
- Méthode** Mettre la purée de pommes sur l'abaisse de la pâte sucrée.
Laver, peler et évider les pommes.
Couper en tranches fines.
- A savoir** Pas besoin de mettre les tranches dans de l'eau citronnée si usage immédiat.
Monter les tranches de pommes en couronnes.
Saupoudrer le dessus avec un peu de sucre
- Cuisson** Mettre au centre du four préchauffé à 350F, 30 à 45 minutes pour avoir une belle cuisson dorée.
Au terme de la cuisson, sortir du four et laisser refroidir,

Finition et présentation

- Ingrédients** Glaze neutre ou gelée d'abricot
Fromage brie température pièce
3 fraises coupées en demies
Feuille de menthe fraîche
- Méthode** Badigeonner le glaze sur les pommes à l'aide d'un pinceau pour une belle finition lustrée sur les pommes et le rebord de la tarte.
Couper la tarte en six portions.
Déposer une tranche de brie, une demie fraise et une feuille de menthe.
- Caprice** J'aime bien cette tarte comme petit déjeuner avec un café.

Chef Croze