

## Tartes

# Tarte aux pommes et son nappage d'abricot



**1h 35 min 25 min 0 323**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Fond de tarte

1 unité(s) entière(s)  
**Pâte(s) brisée(s)**  
5 **Pomme(s)**  
0.5 **Citron(s)**  
40 g **Sucre semoule**  
10 cl **Eau**

### Garniture de la tarte

3 **Pomme(s)**  
0.5 **Citron(s)**

### Finition

30 g **Confiture d'abricots**

### Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Mettre la pâte dans le moule à tarte et fonder la pâte avec les doigts.
- 2 Passer un rouleau à pâtisserie au dessus du moule pour couper l'excédant de pâte. Piquer la pâte sur les bords et dans le fond à l'aide d'une fourchette.
- 3 Placer le moule au réfrigérateur.

### Étape 2

Préparation de la compote

- 1 Éplucher les pommes à l'aide d'un économe et enlever le pédoncule.
- 2 Tailler les pommes en quatre, ôter le cœur avec un couteau d'office et les couper grossièrement en morceaux. Réserver.
- 3 Rouler un citron sur la planche à découper puis le couper en deux avant de citronner les pommes.
- 4 Mettre une casserole à chauffer sur feu doux avec les morceaux de pomme. Verser l'eau, le sucre et mélanger.

Couvrir et laisser compoter environ 10 minutes.

- 5 Retirer le couvercle et remuer les pommes de temps en temps.
- 6 Retirer à nouveau le couvercle, les pommes doivent s'être décomposées. Augmenter le feu pour dessécher la compote avant d'arrêter la cuisson.
- 7 Verser la compote dans un tamis placé au dessus d'un saladier. Passer au tamis en raclant avec la corne. Laisser refroidir la compote.
- 8 Verser la confiture d'abricots dans une casserole et faire chauffer sur feu vif avec un filet d'eau. Porter à frémissement en mélangeant avec un pinceau.

### Étape 3

#### Découpe des pommes

- 1 Parer les extrémités des pommes pour avoir des morceaux de pomme réguliers. Les éplucher avec un économiseur.
- 2 Ôter les extrémités du trognon avec une cuillère parisienne ou un couteau d'office.
- 3 Couper les pommes en deux dans la hauteur puis ôter le cœur avec la cuillère parisienne.
- 4 Mettre les demi-pommes à plat sur la planche et les tailler en lamelles pas trop fines. Laisser les lamelles collées entre elles et les réserver sur une assiette.
- 5 Couper un citron en deux et arroser les lamelles de jus de citron.

### Étape 4

#### Montage et cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.7). Sortir le moule à tarte du réfrigérateur.
- 2 Disposer la compote refroidie sur la pâte en l'étalant avec une cuillère à soupe.
- 3 Placer les lamelles de pomme en rosace: utiliser les grandes lamelles pour l'extérieur et les petites pour l'intérieur.
- 4 Avec un couteau d'office, soulever la première lamelle déposée et glisser une lamelle derrière.
- 5 Installer les plus petites lamelles dans le sens inverse de la première rosace. Enfourner la tarte pendant environ 25 minutes en surveillant la cuisson.

### Étape 5

#### Dressage

- 1 Lorsque la tarte est bien dorée, la sortir du four.
- 2 A l'aide du pinceau, napper la tarte de confiture d'abricots. Laisser refroidir la tarte.
- 3 Lorsque la tarte a refroidi, la déposer sur un plat de dressage.