

# LA TARTE FINE AUX POMMES DE CÉDRIC GROLET

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-fine-pommes/>

Une tarte fine aux pommes, sur crème d'amande, ma version préférée de cette tarte simple et délicieuse

Chef : Cédric Grolet

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte Aux Pommes, Tarte,

## Ingrédients

### **Pour une tarte carrée de 20 cm x 20 cm**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'Amande

35 grammes de Beurre

35 grammes de Sucre Glace

35 grammes de Poudre d'amandes

35 grammes d'Oeufs ou 0,7 Oeuf

\*Pommes

350 grammes de Pommes

20 grammes de Beurre

10 grammes de Sucre

50 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

### **Pour une tarte carrée de 18 cm x 18 cm**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'Amande

28,3 grammes de Beurre

28,3 grammes de Sucre Glace

28,3 grammes de Poudre d'amandes

28,3 grammes d'Oeufs ou 0,5 Oeuf

\*Pommes

283,5 grammes de Pommes

## LA TARTE FINE AUX POMMES DE CÉDRIC GROLET

16,2 grammes de Beurre

8,1 grammes de Sucre

40,5 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

### **Pour une tarte carrée de 16 cm x 16 cm**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'Amande

22,4 grammes de Beurre

22,4 grammes de Sucre Glace

22,4 grammes de Poudre d'amandes

22,4 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

\*Pommes

224 grammes de Pommes

12,8 grammes de Beurre

6,4 grammes de Sucre

32 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

### **Pour une tarte carrée de 22 cm x 22 cm**

\*Pâte

1 Pâte Feuilletée Levée Pour la recette, voir ICI

\*Crème d'Amande

42,3 grammes de Beurre

42,3 grammes de Sucre Glace

42,3 grammes de Poudre d'amandes

42,3 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

\*Pommes

423,5 grammes de Pommes

24,2 grammes de Beurre

12,1 grammes de Sucre

60,5 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

## **Instructions**

### **Pâte à Croissants**

1. Pour la Pâte à Croissants, il faut commencer par réaliser la Pâte Feuilletée Levée : La recette est ICI
2. Cela prend entre 6 heures minimum jusqu'à une journée, temps nécessaire pour respecter les temps de repos au frais
3. Sortir la Pâte Feuilletée Levée du réfrigérateur. La pâte doit toujours être reposée au frais avant

## LA TARTE FINE AUX POMMES DE CÉDRIC GROLET

### utilisation

4. Autre alternative si vous ne voulez pas faire la Pâte Feuilletée Levée, c'est de prendre une pâte feuilletée classique (à faire ou à acheter), voire des chutes de pâte feuilletée
5. Abaisser à l' aide d' un rouleau à pâtisserie
6. Enfoncer un cercle à pâtisserie, carré
7. Découper des bandes de 1 cm de largeur
8. Avec un pinceau de cuisine, imbiber légèrement les cotés du carré de pâte, puis poser les bandes
9. Réserver au frais 1 heure, le temps que les bandes "collent"

### La crème d'amande

10. Dans un bol, laisser le Beurre (35 g) ramollir à température ambiante
11. Ajouter le Sucre Glace (35 g), la Poudre d'amandes (35 g) et les Oeuf (35 g ou 0,7 Oeuf) puis mélanger
12. Verser dans la pâte feuilletée, et étaler à l'aide d'une spatule coudée
13. Réserver au frais pendant la suite

### Pommes

14. Pour les Pommes (350 g), évider, mais ne pas éplucher : la peau apporte une jolie couleur à la tarte
15. On cherche à obtenir de très fines lamelles, et pour cela, le meilleur moyen c'est d'utiliser une mandoline
16. Sans la mandoline, vous pouvez tout simplement trancher avec un couteau bien aiguisé
17. On obtient des "ronds de pommes"
18. Couper les "ronds de pommes" en 2
19. Disposer sur la crème d'amande, en faisant attention à ce que les pommes soient bien alignées
20. Dans un bol, faire fondre le Beurre (20 g) et le Sucre (10 g), puis badigeonner les pommes, à l' aide d' un pinceau de cuisine

### Cuisson

21. Enfourner au four préchauffé à 190 C (Thermostat 6) pendant environ 45 minutes
22. A la sortie du four, recouvrir de Nappage neutre : Les recettes sont ICI