

# LA TARTE POMME NOISETTE

## La Recette

<https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-pomme-noisette/>

Une tarte aux pommes fondantes avec des accents de noisette, une tarte indémodable !

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte Aux Pommes, Tarte,

## Ingrédients

### **Pour une tarte de 18 cm de diamètre**

#### \*Pâte

175 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

#### \*Crème Noisette

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre Glace

30 grammes de Poudre de Noisettes

30 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

#### \*Compotée de pommes

2 Pommes

60 grammes de Sucre

1 Gousse de Vanille

20 grammes d'Eau 2 Centilitres/20 Millilitres

#### \*Billes de pommes

1 Pomme

100 grammes de Sucre

200 grammes d'Eau 20 Centilitres/200 Millilitres

1 Jus de Citron 50 grammes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

#### \*Déco

1 Pomme

des Noisettes

### **Pour une tarte de 16 cm de diamètre**

#### \*Pâte

138,2 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

## LA TARTE POMME NOISETTE

### \*Crème Noisette

23,7 grammes de Beurre

23,7 grammes de Sucre Glace

23,7 grammes de Poudre de Noisettes

23,7 grammes d'Oeufs ou 0,4 Oeuf

### \*Compotée de pommes

1,5 Pommes

47,4 grammes de Sucre

0,7 Gousse de Vanille

15,8 grammes d'Eau 1,58 Centilitre/15,8 Millilitres

### \*Billes de pommes

1 Pomme

79 grammes de Sucre

158 grammes d'Eau 15,8 Centilitres/158 Millilitres

0,7 Jus de Citron 35 grammes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

### \*Déco

1 Pomme

des Noisettes

### **Pour une tarte de 20 cm de diamètre**

#### \*Pâte

216 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

#### \*Crème Noisette

37 grammes de Beurre

37 grammes de Sucre Glace

37 grammes de Poudre de Noisettes

37 grammes d'Oeufs ou 0,7 Oeuf

#### \*Compotée de pommes

2,4 Pommes

74 grammes de Sucre

1,2 Gousses de Vanille

24,6 grammes d'Eau 2,46 Centilitres/24,6 Millilitres

#### \*Billes de pommes

1 Pomme

123,4 grammes de Sucre

246,9 grammes d'Eau 24,69 Centilitres/246,9 Millilitres

1,2 Jus de Citron 60 grammes

du Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

#### \*Déco

1 Pomme

## LA TARTE POMME NOISETTE

des Noisettes

### Instructions

#### La Pâte Noisette

1. Faire la Pâte Sablée Noisette (175 g) : Les recettes sont ICI
2. Abaisser la Pâte Sablée Noisette (175 g) sur 0,2 cm ou 2 mm, 0,3 cm ou 3 mm maximum
3. Laisser refroidir au frais 2 heures
4. Foncer un cercle à pâtisserie
5. Laisser refroidir au frais 2 heures (permet à la pâte de mieux tenir en cuisson, et d'éviter de gonfler)

#### La crème noisette

6. Dans un bol, mélanger le Beurre (30 g) (ramolli à température ambiante), le Sucre Glace (30 g), la Poudre de Noisettes (30 g) et les Oeuf (30 g ou 0,6 Oeuf)
7. Verser dans le fond de tarte
8. Laisser reposer au frais, 1 heure

#### La compotée de pommes

9. Eplucher, évider les Pommes (2), couper en cubes
10. Cuire en casserole, avec le Sucre (60 g), l'Eau (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres) et les graines de la Gousse de Vanille (1)
11. Compoter, à feu moyen, sans brûler
12. Ecraser légèrement avec une fourchette ou à l'aide d'un presse-purée
13. Debarasser dans un bol, et laisser refroidir au frais

#### Cuisson

14. Enfourner au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) jusqu'à coloration
15. Après cuisson, filmer au contact avec un film alimentaire étirable et réserver au frais
16. Refroidir à température ambiante puis au frais
17. Sortir la pâte cuite refroidie du frais, puis verser la compotée, et étaler à l'aide d'une spatule coudée

#### La déco

18. Eplucher la Pomme (1), puis couper en boules, pour cela, utiliser une cuillère parisienne
19. En casserole, préparer le sirop : cuire le Sucre (100 g), l'Eau (200 g ou 20 Centilitres/200 Millilitres) et le Jus de Citron (1)
20. Arrêter la cuisson, et y plonger les billes de pommes, pendant 30 minutes
21. Faire égoutter les billes de pommes sur une grille
22. Napper de Nappage neutre
23. Répéter l'opération avec de fines tranches de Pomme de différentes couleurs
24. Déposer sur la tarte, et déposer des Noisettes

# LA TARTE POMME NOISETTE