

Facile à cuisiner

Croustade aux pommes

art_00012



Conseils & idées

Vous devez couper les pommes en lamelles très fines pour qu'elles fondent pendant la cuisson. Je vous conseille d'utiliser les pommes golden, elles donnent à la tarte un goût doux et une saveur sucrée.

Ingrédients pour 4 personnes:

400 g de pommes
50 g de beurre
1 cs de vanille liquide
58 g de sucre
2 rouleaux de pâte feuilleté
1 cs de rhum (optatif)

1 jaune d'oeuf
Pour le sirop:
15 g de sucre
100 ml d'eau

Préparation: 20'
Repos: 20'
Cuisson: 1h
Coût: Économique
Difficulté: Facile

Préparation



1. Dans une casserole, mettez à cuire 250 g de pommes pelées et émincées avec 50 g de beurre, à couvert.



2. Hors du feu, ajoutez 28 g de sucre.



3. Parfumer avec la vanille liquide et mixez pour obtenir une compote.



4. Coupez le reste des pommes en lamelles. Ajoutez 10 g de sucre et le rhum.



5. Foncez le moule avec un disque de pâte feuilleté. Piquez le fond avec une fourchette.



6. Étalez la compote sur la pâte.



7. Superposez les lamelles de pommes. Rabattez les bords de la pâte vers l'intérieur. Dorez-les avec l'oeuf battu délayé avec l'eau.



8. Recouvrez avec le deuxième disque de pâte et coupez l'excédent. Faites des marques en forme de losange, puis dorez avec l'oeuf.



9. Préparez le sirop: faites bouillir l'eau avec le sucre 15' environ.



10. Préchauffez le four à 200°C. Enfourez pendant 30'. Badigeonnez avec le sirop et saupoudrez de sucre. Faites cuire 5'.