



Tarte Mémorable



Une délicieuse tarte rustique au goût de forêt
(pommes, châtaigne, érable)



DIFFICULTÉ

☆☆☆

QUANTITÉ

6 à 8 pers.

PRÉPARATION

40 min

CUISSON

40 min

Ingrédients

Pour la pâte sablée

- 250 g de farine
- 125 g de beurre doux froid
- 70 g de sucre glace
- 1 œuf
- 1 pincée de sel

Pour la garniture

- 3 à 4 pommes selon leur taille
- 120 g de crème de marrons
- 10 cl de crème liquide entière
- 2 c. à soupe de sirop d'érable
- ½ c. à café de cannelle



Les étapes de la recette



Préparation

- 1** – Préparer la pâte. Mélanger la farine, le sucre glace et le sel. Ajouter le beurre froid coupé en petits dés et travailler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajouter l'œuf et mélanger juste assez pour former une boule. L'aplatir légèrement, l'envelopper et la laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 2** – Préchauffer le four à 180 °C. Étaler la pâte sur un plan légèrement fariné, pour lui donner une belle forme ovale. Piquer le fond à la fourchette.
- 3** – Préparer la crème de châtaigne. Dans un bol, mélanger 120 g de crème de marrons avec 2 cuillères à soupe de crème liquide, juste assez pour obtenir une texture souple et facile à étaler, et une cuillère de sirop d'érable.
- 4** – Étaler la crème de châtaigne en une couche régulière sur le fond de tarte, en laissant environ 4-5 cm libre sur les bords.
- 5** – Éplucher les pommes, les couper en fines lamelles et les disposer en rosace sur la préparation.
- 6** – Refermer les bords de la pâte en les repliants vers l'intérieur, version tarte rustique. Puis, parsemer de quelques noisettes de beurre et saupoudrer légèrement de cannelle.
- 7** – Enfourner 35 à 40 minutes, jusqu'à ce que les pommes soient tendres et joliment dorées.
- 8** – À la sortie du four, badigeonner avec la dernière cuillère de sirop d'érable passée au pinceau sur les pommes encore chaudes, pour leur donner un bel aspect brillant. Laisser tiédir 15 min avant de servir.

Le conseil de Mémé Renée

Les meilleurs souvenirs remontent toujours mieux à la surface lorsqu'ils sont accompagnés d'une bonne tasse de thé.

