LA TARTE éPAISSE AUX POMMES ET NOISETTES DE MADAME D AUBéRY

La Recette

https://cuisinedaubery.com/recipe/tarte-pommes-noisettes/

Une tarte épaisse aux pommes fondantes aux accents de noisette, un vrai réconfort indémodable en hiver !

Chef : Madame D'aubéry
Difficulté : Niveau Facile
Cuisine : Cuisine Française
Plats : Dessert, Tarte, Tarte Épaisse,

Ingrédients

Pour une tarte de 16 cm de diamètre (5 cm de hauteur)
*Pâte
500 grammes de Pâte à foncer Pour la recette, voir ICI
*Pommes
3 Pommes
30 grammes de Beurre
60 grammes de Sucre
2 cuillères à soupe de Calvados Ou du sirop parfumé aux pommes
*Appareil
40 grammes de Beurre
50 grammes de Poudre de Noisettes De préférence: noisettes entières à broyer
40 grammes de Sucre Glace
2 Oeufs 100 grammes
10 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
80 grammes de Crème Liquide Entière 7,27 Centilitres/72,73 Millilitres
30 grammes de Lait 2,88 Centilitres/28,8 Millilitres

Pour une tarte de 18 cm de diamètre (5 cm de hauteur)
*Pâte
632,8 grammes de Pâte à foncer Pour la recette, voir ICI
*Pommes
3,7 Pommes
37,9 grammes de Beurre

LA TARTE éPAISSE AUX POMMES ET NOISETTES DE MADAME D AUBéRY

75,9 grammes de Sucre
2,5 cuillères à soupe de Calvados Ou du sirop parfumé aux pommes
*Appareil
50,6 grammes de Beurre
63,2 grammes de Poudre de Noisettes De préférence: noisettes entières à broyer
50,6 grammes de Sucre Glace
2,5 Oeufs 125 grammes
12,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
101,2 grammes de Crème Liquide Entière 9,2 Centilitres/92 Millilitres
37,9 grammes de Lait 3,64 Centilitres/36,38 Millilitres

Pour une tarte de 20 cm de diamètre (5 cm de hauteur)
*Pâte
781,2 grammes de Pâte à foncer Pour la recette, voir ICI
*Pommes
4,6 Pommes
46,8 grammes de Beurre
93,7 grammes de Sucre
3,1 cuillères à soupe de Calvados Ou du sirop parfumé aux pommes
*Appareil
62,5 grammes de Beurre
78,1 grammes de Poudre de Noisettes De préférence: noisettes entières à broyer
62,5 grammes de Sucre Glace
3,1 Oeufs 155 grammes
15,6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)
125 grammes de Crème Liquide Entière 11,36 Centilitres/113,64 Millilitres
46,8 grammes de Lait 4,49 Centilitres/44,93 Millilitres

Instructions

Voici la recette en vidéo :

Quelques notes...
Quelques notes pour réussir la recette :
- Vous verrez que j'ai indiqué dans les ingrédients une quantité de pâte à foncer qui est supérieure à ce que vous avez besoin. Vous aurez des chutes de pâte, que vous pouvez utiliser ultérieurement
- Pas de difficulté dans cette recette. Il faut juste bien enfoncer la pâte dans les angles afin d'avoir un bel angle droit, sans ça, la tarte n'est pas aussi belle
- Pensez bien à choisir des pommes qui deviennent fondantes en cuisant, comme les Pink Lady ou Granny Smith, sans quoi les pommes cuiront mal et seront moins appréciées : ca serait dommage

LA TARTE éPAISSE AUX POMMES ET NOISETTES DE MADAME D AUBéRY

- Je vous conseille de broyer vos propres noisettes plutot que d'acheter de la poudre de noisettes. Egalement, vous pouvez passer au four afin de torréfier et ainsi développer les saveurs