

LA TARTE FANTASTIK POMMES CAMEL, FAÇON MICHALAK

La Recette

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

Une vraie tarte d'Automne, avec pommes et caramel, des saveurs simples et efficaces

Chef : Christophe Michalak

Parts : 6

Temps de préparation : 4 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte Aux Pommes, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 18 cm de diamètre

*Le Biscuit Sablé Erable

35 grammes de Sucre Glace

80 grammes de Farine

90 grammes de Beurre

1 gramme de Sel

32 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

40 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

12 grammes de Sucre

15 grammes de Sucre Roux

15 grammes de Sirop d'Erable 1,5 Centilitre/15 Millilitres

25 grammes de Farine

1 gramme de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1 gramme de Sel

27 grammes de Beurre

1 pincée de Cannelle en poudre

*La compote

Une compote de pommes et bananes

*Le crémeux Caramel

Un Crémeux Caramel Pour la recette, voir ICI

*Les pommes déco

2 Pommes

LA TARTE FANTASTIK POMMES CAMEL, FAÇON MICHALAK

400 grammes d'Eau 40 Centilitres/400 Millilitres
200 grammes de Sucre
de la Crème Chantilly

Pour une tarte de 22 cm de diamètre

*Le Biscuit Sablé Erable

52,2 grammes de Sucre Glace

119,5 grammes de Farine

134,4 grammes de Beurre

1,4 grammes de Sel

47,8 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

59,7 grammes d'Oeufs ou 1,1 Oeufs

17,9 grammes de Sucre

22,4 grammes de Sucre Roux

22,4 grammes de Sirop d'Erable 2,24 Centilitres/22,4 Millilitres

37,3 grammes de Farine

1,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

1,4 grammes de Sel

40,3 grammes de Beurre

1 pincée de Cannelle en poudre

*La compote

Une compote de pommes et bananes

*Le crémeux Caramel

Un Crémeux Caramel Pour la recette, voir ICI

*Les pommes déco

2,9 Pommes

597,5 grammes d'Eau 59,75 Centilitres/597,5 Millilitres

298,7 grammes de Sucre

de la Crème Chantilly

Pour une tarte de 26 cm de diamètre

*Le Biscuit Sablé Erable

73 grammes de Sucre Glace

166,9 grammes de Farine

187,7 grammes de Beurre

2 grammes de Sel

66,7 grammes de Pâte d'amandes Pour la recette, voir ICI

83,4 grammes d'Oeufs ou 1,6 Oeufs

25 grammes de Sucre

31,2 grammes de Sucre Roux

31,2 grammes de Sirop d'Erable 3,12 Centilitres/31,2 Millilitres

LA TARTE FANTASTIK POMMES CAMEL, FAÇON MICHALAK

52,1 grammes de Farine
2 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)
2 grammes de Sel
56,3 grammes de Beurre
1 pincée de Cannelle en poudre
*La compote
Une compote de pommes et bananes
*Le crémeux Caramel
Un Crémeux Caramel Pour la recette, voir ICI
*Les pommes déco
4,1 Pommes
834,5 grammes d'Eau 83,45 Centilitres/834,5 Millilitres
417,2 grammes de Sucre
de la Crème Chantilly

Instructions

Le Biscuit Sablé Erable

1. Commencer par tempérer le Beurre (90 g), à température ambiante pendant 30 minutes : il doit être mou
2. Tamiser le Sucre Glace (35 g) et la Farine (80 g)
3. Mélanger avec le Beurre (90 g) (mou !) et le Sel (1 g), à l'aide d'une spatule
4. Etaler dans un moule de 18 cm de diamètre, à l'aide d'une spatule coudée. On peut également utiliser un cercle à pâtisserie (comme j'ai fait)
5. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant 8 minutes
6. Sortir du four, réserver à température ambiante, et préparer le reste :
7. Hacher dans un robot à lame ('robot coupe') : la Pâte d'amandes (32 g) et les Oeuf (40 g ou 0,8 Oeuf)
8. Transvaser dans un bol et ajouter le Sucre (12 g), le Sucre Roux (15 g) et le Sirop d'Erable (15 g ou 1,5 Centilitre/15 Millilitres)
9. Tamiser la Farine (25 g), la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (1 g), la Cannelle en poudre (1 pincée) et le Sel (1 g)
10. Ajouter et mélanger
11. Faire chauffer le Beurre (27 g) jusqu'à 45 C et ajouter, puis mélanger
12. Verser sur le biscuit précuit
13. Remettre au four, pendant 8 minutes à 12 minutes

Les Pommes Déco : L'outil

On va tailler de fines et longues lamelles de pommes : Pour cela, on a besoin d'un instrument qui

LA TARTE FANTASTIK POMMES CAMEL, FAÇON MICHALAK

ressemble à un horrible outil de l'inquisition, mais en fait pas du tout : il s'agit d'un instrument professionnel utilisé pour faire ce que l'on appelle "des lasagnes de fruits".

Voir : "COUPE LANIERES".

Pour acheter en ligne, c'est ICI

Cet instrument est cher mais je vous rassure : Il y a moins cher !

Si vous avez un robot (genre Kitchen Aid), il y a un accessoire KitchenAid : "Kitchenaid KSMSCA Accessoire Coupe lanière".

Pour acheter en ligne, c'est ICI

Si vous n'avez aucun de ces instruments (ce qui d'ailleurs vous sera pardonné...), vous pouvez tout simplement découper de fines rondelles avec une mandoline

Les Pommes Déco

14. Couper de fines lanières de Pommes (2). Je vous conseille de choisir des pommes aux vives couleurs rouges : le résultat n'en sera que plus beau

15. Faire chauffer à ébullition l'Eau (400 g ou 40 Centilitres/400 Millilitres) et le Sucre (200 g), dans une casserole à bords hauts : On obtient un sirop

16. Plonger les lanières dans le sirop et cuire 5 minutes à 10 minutes

17. Retirer du feu et égoutter, laisser refroidir

18. Disposer les lanières sur un tapis silicone, en rangée, parallèles, en les faisant chevaucher

19. Cuire jusqu'à caramélisation au four à 180 C (Thermostat 6)

20. Sortir du four

21. Laisser refroidir

22. Enfoncer un cercle de 14 cm de diamètre

23. Verser de la compote pommes/bananes : Vous pouvez bien sûr utiliser de la compote du commerce, mais si vous la faites vous-mêmes, croyez-moi : vos papilles vous remercieront : Pour cela, épépiner 3 pommes, les couper en quartiers, les faire cuire dans une casserole avec un fond d'eau, y ajouter une banane, cuire et faire compoter 10 minutes, puis mixer

24. Placer au congélateur les pommes avec la compote, dans le cercle à pâtisserie, pendant au moins 2 heures : On cherche à faire durcir complètement

Le Crémeux Caramel

Il faut réaliser un Crémeux Caramel : Prendre les quantités "Double" dans la recette (voir ICI). Il faut ensuite faire refroidir et "durcir" un peu au frais pendant 20 minutes minimum

Dressage

25. Etaler le Crémeux Caramel à l'aide d'une spatule coudée sur le biscuit

26. Sortir les pommes du congélateur et retourner puis poser sur la tarte

On commence à deviner le résultat : Les couleurs et les motifs apparaissent !

La déco

27. Pour la déco, on dépose des boules de Crémeux Caramel : On peut dresser ces boules avec une poche à douilles, ou comme j'ai fait, congeler dans des moules en forme de sphères (plus facile

LA TARTE FANTASTIK POMMES CAMEL, FAÇON MICHALAK

et régulier) "silikomart Moule Truffles 5"

28. Pour acheter en ligne, c'est ICI

29. Puis poser de la Crème Chantilly avec une poche à douilles munie d'une douille cannelée