

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

La Recette

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

Une délicieuse tarte d'Automne, Pommes et Coings, gourmande et séduisante, par le meilleur ouvrier de France, Patrice Ibarboure

Chef : Patrice Ibarboure

Parts : 6

Temps de préparation : 2 H

Temps de cuisson : 20 Minutes

Temps de repos : 1 H

Difficulté : Niveau Intermediaire

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte,

Ingrédients

Pour une tarte de 18 cm de diamètre

*Le fond de tarte

190 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI

*La Crème d'Amande

30 grammes de Beurre

30 grammes de Sucre Glace

20 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1 Oeuf

42 grammes de Poudre d'amandes

4 grammes de Rhum 0,4 Centilitre/4 Millilitres

1 gramme d'Extrait de vanille

*Compote Pommes-Coings

3 Pommes Jaunes et sucrées

17 grammes de Jus de Citron pris de 0,3 Citron

125 grammes de Jus d'Orange 12,5 Centilitres/125 Millilitres

60 grammes de Purée de Coings

*Lamelles de Pommes

500 grammes d'Eau 50 Centilitres/500 Millilitres

135 grammes de Sucre

1/2 Zeste de Citron Vert

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

5 grammes d'Acide ascorbique
1/2 Gousse de Vanille
2,5 Pommes Vertes, Granny Smith
*Déco
1 Feuille d'Or Comestible

Pour une tarte de 21 cm de diamètre

*Le fond de tarte
258,6 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La Crème d'Amande
40,8 grammes de Beurre
40,8 grammes de Sucre Glace
27,2 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,3 Oeufs
57,1 grammes de Poudre d'amandes
5,4 grammes de Rhum 0,54 Centilitre/5,4 Millilitres
1,3 grammes d'Extrait de vanille
*Compote Pommes-Coings
4 Pommes Jaunes et sucrées
23,1 grammes de Jus de Citron pris de 0,4 Citron
170,1 grammes de Jus d'Orange 17,01 Centilitres/170,1 Millilitres
81,6 grammes de Purée de Coings
*Lamelles de Pommes
680,5 grammes d'Eau 68,05 Centilitres/680,5 Millilitres
183,7 grammes de Sucre
0,6 Zeste de Citron Vert
6,8 grammes d'Acide ascorbique
0,6 Gousse de Vanille
3,4 Pommes Vertes, Granny Smith
*Déco
1 Feuille d'Or Comestible

Pour une tarte de 24 cm de diamètre

*Le fond de tarte
337,7 grammes de Pâte Sucrée Pour la recette, voir ICI
*La Crème d'Amande
53,3 grammes de Beurre
53,3 grammes de Sucre Glace
35,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 1,7 Oeufs
74,6 grammes de Poudre d'amandes
7,1 grammes de Rhum 0,71 Centilitre/7,1 Millilitres
1,7 grammes d'Extrait de vanille

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

*Compote Pommes-Coings

5,3 Pommes Jaunes et sucrées

30,2 grammes de Jus de Citron pris de 0,6 Citron

222,2 grammes de Jus d'Orange 22,22 Centilitres/222,2 Millilitres

106,6 grammes de Purée de Coings

*Lamelles de Pommes

888,8 grammes d'Eau 88,88 Centilitres/888,8 Millilitres

240 grammes de Sucre

0,8 Zeste de Citron Vert

8,8 grammes d'Acide ascorbique

0,8 Gousse de Vanille

4,4 Pommes Vertes, Granny Smith

*Déco

1 Feuille d'Or Comestible

Instructions

Le fond de tarte

1. Réaliser la Pâte Sucrée (190 g) : Je vous propose ma recette qui est sur le blog :
2. La recette est ICI
3. Je vous ai indiqué le poids utile (final) : 190 g, mais je prévois d'en faire plus (presque le double) afin de pouvoir abaisser plus facilement
4. Je conseille de bouler, filmer au contact avec un film alimentaire étirable, et laisser au frais pour au moins 2 heures
5. Sortir du frais, et retirer le film alimentaire étirable
6. Puis abaisser, et foncer un cercle à pâtisserie
7. Laisser reposer au frais 2 heures
8. On a déjà vu la technique pour foncer : voir ICI
9. Foncer (mais ne pas cuire), puis laisser au frais 1 heure
10. Je vous conseille d'utiliser un tapis silicone perforé, pour une meilleure cuisson : Pour acheter en ligne, c'est ICI

La crème d'amande

11. Placer le Beurre (30 g) dans le bol (couper en morceaux) et laisser ramollir 10 minutes
12. Verser le Sucre Glace (30 g), les Jaunes d'Oeuf (20 g pris de 1 Oeuf), la Poudre d'amandes (42 g), le Rhum (4 g ou 0,4 Centilitre/4 Millilitres) et l'Extrait de vanille (1 g)

1ère Cuisson

13. On va cuire en 2 fois, afin d'éviter que la "crème d'amande" (qui va cuire en un moelleux) ne

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

détrempe sur le fond de pâte

14. Enfourné au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

15. Sortir du four

16. Verser alors la crème d'amande. J'utilise une spatule coudée

2ème Cuisson

17. Enfourné au four préchauffé à 160 C (Thermostat 5) pendant 10 minutes

18. Sortir, faire refroidir à température ambiante

19. Placer au frais pendant au moins 2 heures

20. Retirer le cercle à pâtisserie, puis égaliser les bords avec une microplane

21. Réserver au frais

La compote Pommes-Coings

22. Pour les Pommes (3), choisir des pommes jaunes sucrées

23. Eplucher, vider et couper en petits cubes

24. J'utilise un outil spécial pour cela : Pour acheter en ligne, c'est ICI

25. Dans une casserole, placer les cubes de Pommes, le Jus de Citron (17 g pris de 0,3 Citron) et le Jus d'Orange (125 g ou 12,5 Centilitres/125 Millilitres)

26. Pour pouvoir cuire à l'étouffée (ce qui permet de ne pas assécher les pommes et de les rendre tendres et humides), on va créer un couvercle de papier sulfurisé

27. Plier un morceau de papier sulfurisé, plusieurs fois

28. placer la pointe au centre de la casserole, couper

29. Déplier, déposer sur les pommes dans la casserole

30. Cuire à frémissement (feu très faible)

31. La cuisson prend environ 15 minutes. Arrêter la cuisson dès que les dernières gouttes de liquide sont évaporées, mais ne pas cuire sans liquide (cela brûlerait les pommes)

32. En fin de cuisson, verser les pommes dans un bol

33. Ajouter la Purée de Coings (60 g) (le chef mentionne une purée, j'ai pris une confiture trouvée dans le commerce)

34. Si la Purée de Coings (60 g) est trop ferme, vous ne pourrez pas la mélanger : il suffit de la passer au préalable au micro-onde

35. Je mixe une partie au mixeur plongeant afin de "lisser" la confiture

36. Laisser refroidir à température ambiante puis au frais

Les lamelles de pommes vertes

Pour la décoration, le chef utilise des lamelles de pommes vertes. On ne les fait pas cuire au four, car elles "fondraient". Au lieu de ça, on les fait mariner dans un sirop chaud

Le sirop chaud a 2 utilités : il va les attendrir, ce qui va permettre de pouvoir les plier. Et également, on va faire un sirop anti-oxydant qui va être absorbé par les pommes et éviter qu'elles noircissent

37. Dans une casserole, placer l'Eau (500 g ou 50 Centilitres/500 Millilitres), le Sucre (135 g), le Zeste de Citron Vert (1/2), l'Acide ascorbique (5 g) et la Gousse de Vanille (1/2)

38. Pour l'Acide ascorbique : Il s'agit d'une poudre qu'on trouve en magasin spécialisé ou sur

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

internet. Si vous n'en avez pas, ce n'est pas un problème (car on a déjà du jus de citron). Pour acheter en ligne, c'est ICI

39. Cuire jusqu'à ébullition

40. Pour les Pommes (2,5), on veut des pommes différentes de celles de la compote : On cherche au contraire des pommes vertes (pour une belle couleur), à la chair ferme (pour pouvoir couper nettement), par exemple de type Granny Smith

41. Ne pas éplucher, mais les vider : pour cela j'ai un instrument pratique "vide-coeur de pommes", Pour acheter en ligne, c'est ICI

42. Couper à l'aide d'une mandoline, cela permet d'obtenir des lamelles parfaites

43. Essayez d'obtenir une épaisseur entre 0,1 cm ou 1 mm et 0,2 cm ou 2 mm

44. Pour bien réussir ces lamelles, il faut une peau bien ferme. Egalement, certaines pommes sont plus colorées que d'autres, il faudra choisir les plus belles. Et pour finir, ne pas laisser trainer ces lamelles à l'air libre longtemps sinon elles s'oxydent et changent de couleur : plonger dans le sirop tout de suite

45. J'ai versé le sirop brulant sur une plaque (mais vous pouvez laisser en casserole, et surtout, éteindre le feu)

46. Placer aussitôt les lamelles dans le sirop chaud

47. Placer les lamelles une par une, afin qu'elles soient en contact avec le sirop entièrement

48. Laisser les lamelles quelques minutes, elles vont absorber le sirop, cuire un peu et surtout s'assouplir

49. Puis laisser dégorger sur une grille afin de chasser le surplus de sirop

50. Je ne les sèche pas complètement (avec un papier absorbant par exemple) afin de laisser un peu de sirop qui va agir comme une couche protectrice

Le Montage

51. Tout est prêt, on peut passer au montage de la tarte !

52. Imbiber un pinceau de cuisine dans le sirop et imbiber le moelleux de la tarte (mais pas les bords)

53. Comme vous voyez sur la photo, vous devez normalement avoir un espace entre le moelleux et le haut de tarte : c'est un espace à combler avec la compote

54. Verser la compote et racler à rabord, à l'aide d'une spatule coudée

55. Couper les rondelles de pommes en deux (j'utilise des ciseaux)

56. Recourber une moitié de pomme

57. Placer en cercles, sur la tarte, en commençant par le cercle extérieur

58. Le chef ajoute un peu de zestes de citron vert, mais en fait je trouve que cela "citronne" trop le dessert, donc je ne le recommande pas en fait...

59. Pour la touche finale, déposer de la Feuille d'Or Comestible. Pour acheter en ligne, c'est ICI

60. Attention ! Faites bien attention que la feuille d'or soit comestible : Cela doit être expressément indiqué sur l'emballage. Certaines feuilles d'or sont utilisées pour la décoration artistique, et ne sont pas comestibles. La mention sur l'emballage doit mentionner que la feuille d'or est comestible

LA TARTE POMME-COINGS DE M.O.F PATRICE IBARBOURE

61. Les feuilles d'or sont tellement fines qu'elles se replient sur elles-mêmes. Le meilleur moyen pour les déposer, c'est d'utiliser la pointe d'un couteau