

LA TARTE POMMES CARAMEL

La Recette

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

Une tarte aux pommes confites façon Tatin, avec une crème caramel soyeuse et des accents de noisette : Une expérience gustative inoubliable vous attend

Parts : 6

Temps de préparation : 4 H

Difficulté : Niveau Difficile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Tarte Aux Pommes, Tartelette, Tarte,

Ingrédients

Pour 4 tartelettes de 8 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

190 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

200 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

2 Pommes

60 grammes de Sucre

20 grammes de Beurre

20 grammes de Calvados 2 Centilitres/20 Millilitres

150 grammes de Jus de Pomme 15 Centilitres/150 Millilitres

1 gramme de Gomme Xanthane en poudre

0,5 gramme de Sel

16 grammes de Sucre

4 grammes de Feuilles de Gélatine

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

*Décoration

200 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

200 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Pour 2 tartelettes de 8 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

LA TARTE POMMES CARAMEL

95 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

100 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

1 Pomme

30 grammes de Sucre

10 grammes de Beurre

10 grammes de Calvados 1 Centilitre/10 Millilitres

75 grammes de Jus de Pomme 7,5 Centilitres/75 Millilitres

0,5 gramme de Gomme Xanthane en poudre

0,2 gramme de Sel

8 grammes de Sucre

2 grammes de Feuilles de Gélatine

1/2 cuillère à café d'Extrait de vanille

*Décoration

100 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

100 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Pour 8 tartelettes de 8 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

380 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

400 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

4 Pommes

120 grammes de Sucre

40 grammes de Beurre

40 grammes de Calvados 4 Centilitres/40 Millilitres

300 grammes de Jus de Pomme 30 Centilitres/300 Millilitres

2 grammes de Gomme Xanthane en poudre

1 gramme de Sel

32 grammes de Sucre

8 grammes de Feuilles de Gélatine

2 cuillères à café d'Extrait de vanille

*Décoration

400 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

400 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Pour 4 tartelettes de 10 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

LA TARTE POMMES CARAMEL

296,8 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

312,5 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

3,1 Pommes

93,7 grammes de Sucre

31,2 grammes de Beurre

31,2 grammes de Calvados 3,12 Centilitres/31,2 Millilitres

234,3 grammes de Jus de Pomme 23,43 Centilitres/234,3 Millilitres

1,5 grammes de Gomme Xanthane en poudre

0,7 gramme de Sel

25 grammes de Sucre

6,2 grammes de Feuilles de Gélatine

1,5 cuillères à café d'Extrait de vanille

*Décoration

312,5 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

312,5 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Pour 1 tarte de 16 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

190 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

200 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

2 Pommes

60 grammes de Sucre

20 grammes de Beurre

20 grammes de Calvados 2 Centilitres/20 Millilitres

150 grammes de Jus de Pomme 15 Centilitres/150 Millilitres

1 gramme de Gomme Xanthane en poudre

0,5 gramme de Sel

16 grammes de Sucre

4 grammes de Feuilles de Gélatine

1 cuillère à café d'Extrait de vanille

*Décoration

200 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

200 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Pour 1 tarte de 22 cm de diamètre

*Le Fond de tarte

LA TARTE POMMES CARAMEL

359,2 grammes de Pâte Sablée Noisette Pour les recettes, voir ICI

*Garniture

378,1 grammes de Ganache Montée au Caramel Pour la recette, voir ICI

*Pommes Confites

3,7 Pommes

113,4 grammes de Sucre

37,8 grammes de Beurre

37,8 grammes de Calvados 3,78 Centilitres/37,8 Millilitres

283,5 grammes de Jus de Pomme 28,35 Centilitres/283,5 Millilitres

1,8 grammes de Gomme Xanthane en poudre

0,9 gramme de Sel

30,2 grammes de Sucre

7,5 grammes de Feuilles de Gélatine

1,8 cuillères à café d'Extrait de vanille

*Décoration

378,1 grammes de Nappage neutre Pour les recettes, voir ICI

378,1 grammes de Ganache Montée Blanche Pour la recette, voir ICI

1 Feuille d'Or Comestible

Instructions

Les fonds de tarte

1. Préparer la Pâte Sablée Noisette (190 g)
2. Les recettes sont ICI

Cuisson à blanc

3. Ensuite, il faut la faire placer au frais quelques heures (elle sera ainsi plus stable), puis la sortir, l'abaisser et fonder les moules à tarte
4. Plutôt qu'un moule, vous pouvez utiliser un cercle à pâtisserie
5. Ensuite, cuire à blanc, c'est à dire sans garniture
6. Sur les photos, vous voyez que j'ai cuit avec la méthode qui consiste à remplir les fonds de tarte avec des noyaux, de la farine ou du riz, mais il y a d'autres techniques de cuisson à blanc
7. Pour voir plus en détails les quelques techniques de cuisson à blanc, voir mon article, ICI

Le Jus de cuisson

8. Une des étapes essentielles de cette recette, c'est de confire les pommes. Pour cela on va préparer un jus de cuisson. Ici, j'ai repris la technique d'un professionnel, le MOF Jean-Christophe Jeanson, dont j'adore le parcours, et qui est le Chef Exécutif de la Maison Caffet
9. Commencer par le Jus de Pomme (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres). Pour cela, vous pouvez acheter un bon jus de pomme du commerce, prendre un produit brut naturel, pressé avec soin par

LA TARTE POMMES CARAMEL

le producteur, et si possible bio

10. J'ai choisi de faire mon propre Jus de Pomme (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), avec une centrifuge
11. En casserole, faire fondre le Sucre (60 g) jusqu'à obtenir un caramel clair. Ne pas faire bruler ou fumer ! cela apporterait de l'amerture et c'est irrattrapable
12. Plonger alors le Beurre (20 g) pour "décuire" : Attention aux projections ! Cela brulerait la peau de vos petites mains
13. Verser alors le Calvados (20 g ou 2 Centilitres/20 Millilitres) et le Jus de Pomme (150 g ou 15 Centilitres/150 Millilitres), mélanger à l' aide d' une maryse
14. Attendre que la température atteigne 85 C et verser dans un bol propre afin de stopper la cuisson
15. On va utiliser de la Gomme Xanthane en poudre (1 g), c'est une poudre que le chef Jeanson utilise afin d'épaissir
16. Si vous n'avez pas de Gomme Xanthane en poudre (1 g) (ce qui vous sera pardonné), vous pouvez tout simplement l'omettre, cela ne changera pas beaucoup la recette
17. Dans un bol propre, mélanger la Gomme Xanthane en poudre (1 g), le Sel (0,5 g) et le Sucre (16 g) afin d'éviter les grumeaux
18. Verser dans le bol et mélanger

Les pommes confites

19. Pour les Pommes (2), prendre ce qui vous plait. J'ai pris des pommes vertes cette fois-ci, mais je prends parfois des pommes golden, ou pink lady également : c'est à votre choix
20. Éplucher, couper en 2, vider le coeur
21. Ensuite, on va utiliser un moule silicone "demi-sphères"
22. Je ne vous indique pas le diamètre des empreintes, car cela dépend en fait de la taille de vos Pommes
23. Prendre une taille d'empreinte qui soit un peu inférieur au diamètre des pommes : les pommes "fondent" en cuisant, et vont rétrécir. Les pommes crues doivent donc "dépasser" légèrement
24. Verser le "sirop de cuisson" qu'on vient de préparer, dans les empreintes. Il ne faut pas trop remplir : il en suffit d'une petite quantité en fait, comme vous pouvez voir sur les photos
25. Si vous remplissez trop les cavités, le caramel va sortir des empreintes, caraméliser, surcuire, noircir, fumer, et donner un mauvais gout
26. Placer les demi pommes que l'on a préparé(es)
27. Couvrir d'un tapis silicone afin d'éviter les projections
28. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6) pendant environ 30 minutes
29. Retirer du four et laisser refroidir
30. Les pommes ont caramélisées, et doivent être très tendres
31. Retirer les Pommes et placer dans un bol propre
32. Ecraser
33. Ajouter une partie du jus qui est resté dans les cavités. J'en utilise que 80 g
34. Ajouter l'Extrait de vanille

LA TARTE POMMES CARAMEL

35. Tremper les Feuilles de Gélatine (4 g) dans de l'eau froide afin de ramollir
36. Ajouter dans le bol, mais seulement si le liquide est encore chaud, sinon chauffer au micro-ondes avant d'ajouter la gélatine ramollie (sinon elle ne prend pas)
37. Mélanger
38. Verser dans un moule silicone à demi-sphères, avec un diamètre inférieur au diamètre de la taille de tarte que vous avez choisie
39. - Pour des tartelettes, il faut laisser 1 cm d'espace entre le fond de tarte et le "dome" de pommes, donc un diamètre de 2 cm inférieur au diamètre des fonds de tarte
40. - Pour une plus grande tarte, il faut laisser plus d'espace
41. Couvrir de film alimentaire étirable et congeler

Garniture

42. Préparer la Ganache Montée au Caramel (200 g)
43. La recette est ICI
44. Placer au frais au moins 2 heures avant de fouetter
45. Après son refroidissement complet, monter (fouetter) la Ganache Montée au Caramel (200 g)
46. Remplir les tartelettes ou la tarte, à hauteur
47. Racler à l'aide d'une spatule coudée

Montage

48. On va napper les pommes confites. Pour cela, j'utilise une grille posée sur une plaque
49. Chauffer le Nappage neutre (200 g) : sa température doit être entre 25 C et 30 C (pas plus sinon il fera fondre les pommes)
50. Sortir les dômes de pommes confites, qui doivent être totalement congelés
51. Démouler
52. Placer les dômes congelés sur la grille
53. Napper avec le Nappage neutre (200 g)
54. Placer au frais afin de figer le nappage aussitôt

La ganache décorative

55. Préparer la Ganache Montée Blanche (200 g)
56. La recette est ICI
57. Placer au frais au moins 2 heures avant de fouetter
58. Après le temps de refroidissement, fouetter la Ganache Montée Blanche (200 g)
59. Placer en poche à douille, avec une douille "pétale de rose"
60. Pocher la ganache sur le pourtour des tartelettes
61. Placer les dômes nappés
62. Placer au frais afin de figer immédiatement
63. Pour décorer, je vais caraméliser des noisettes : piquer des noisettes avec un cure-dent
64. Préparer un caramel en casserole
65. Tremper les noisettes dans le caramel, retourner, et scotcher en haut d'un placard par exemple (mettre une plaque dessous pour récolter le caramel)
66. Le caramel tombe, et fige

LA TARTE POMMES CAMEL

67. Placer les noisettes décoratives

68. Pour décorer, on peut placer une Feuille d'Or Comestible

69. 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