

LE GÂTEAU BRETON AUX POMMES DE M.O.F

La Recette

<https://www.cuisinedaubery.com/recipe/gateau-breton-pommes/>

Une tarte savoureuse, une de mes préférées, pour tous les gourmands qui aiment les saveurs de moelleux Breton et de pommes

Difficulté : Niveau Facile

Cuisine : Cuisine Française

Plats : Dessert, Gâteau,

Ingrédients

Pour un gâteau de 18 cm de diamètre

*Sablé Breton

187 grammes de Beurre

175 grammes de Sucre

5 grammes de Sel

75 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 3,7 Oeufs

250 grammes de Farine

8,5 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Crème d'Amande

28 grammes de Beurre

28 grammes de Sucre Glace

28 grammes de Poudre d'amandes

33 grammes d'Oeufs ou 0,6 Oeuf

6 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

3 grammes de Rhum 0,3 Centilitre/3 Millilitres

25 grammes de Crème Liquide Entière 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres

*Pommes

125 grammes de Pommes C'est le poids final des pommes en cubes

2 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

15 grammes de Sucre Cassonade

30 grammes de Beurre

*Déco

1 Pomme

Pour un gâteau de 20 cm de diamètre

LE GÂTEAU BRETON AUX POMMES DE M.O.F

*Sablé Breton

230,8 grammes de Beurre

216 grammes de Sucre

6,1 grammes de Sel

92,5 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 4,6 Oeufs

308,6 grammes de Farine

10,4 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Crème d'Amande

34,5 grammes de Beurre

34,5 grammes de Sucre Glace

34,5 grammes de Poudre d'amandes

40,7 grammes d'Oeufs ou 0,8 Oeuf

7,4 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

3,7 grammes de Rhum 0,37 Centilitre/3,7 Millilitres

30,8 grammes de Crème Liquide Entière 2,8 Centilitres/28 Millilitres

*Pommes

154,3 grammes de Pommes C'est le poids final des pommes en cubes

2,4 cuillères à soupe d'Extrait de vanille

18,5 grammes de Sucre Cassonade

37 grammes de Beurre

*Déco

1 Pomme

Pour un gâteau de 22 cm de diamètre

*Sablé Breton

279,3 grammes de Beurre

261,4 grammes de Sucre

7,4 grammes de Sel

112 grammes de Jaunes d'Oeuf pris de 5,6 Oeufs

373,4 grammes de Farine

12,6 grammes de Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec)

*Crème d'Amande

41,8 grammes de Beurre

41,8 grammes de Sucre Glace

41,8 grammes de Poudre d'amandes

49,2 grammes d'Oeufs ou 0,9 Oeuf

8,9 grammes de Fécule de Maïs (Maïzena)

4,4 grammes de Rhum 0,44 Centilitre/4,4 Millilitres

37,3 grammes de Crème Liquide Entière 3,39 Centilitres/33,91 Millilitres

*Pommes

186,7 grammes de Pommes C'est le poids final des pommes en cubes

LE GÂTEAU BRETON AUX POMMES DE M.O.F

2,9 cuillères à soupe d'Extrait de vanille
22,4 grammes de Sucre Cassonade
44,8 grammes de Beurre
*Déco
1 Pomme

Instructions

Le biscuit Breton

1. On commence par le biscuit : Placer dans une cuve le Beurre (187 g), le Sucre (175 g) et le Sel (5 g)
2. Pour la suite des opérations: On peut mélanger manuellement à la spatule ou au robot (genre Kitchen Aid), en utilisant la 'feuille' (appelé parfois le 'K')
3. Mélanger des ingrédients (on 'sable')
4. Arrêter, assembler la pâte sur les bords avec une corne et continuer de sabler
5. Tout en mélangeant, verser les Jaunes d'Oeuf (75 g pris de 3,7 Oeufs) et mélanger jusqu'à incorporation
6. Racler les bords avec une corne, puis mélanger à nouveau
7. Au dessus du bol, tamiser la Farine (250 g) et la Levure Chimique ('poudre à pâte' au Québec) (8,5 g)
8. Mélanger afin d'incorporer, mais peu de temps cette fois-ci
9. Racler les bords, mélanger à nouveau
10. Puis déposer la pâte sur le plan de travail
11. Fraser (fraisier), c'est à dire étaler 2 fois et remettre en boule
12. Filmer au contact avec un film alimentaire étirable
13. Placer au frais pour au moins 2 heures, ou même une nuit : Pendant ce temps nécessaire, la farine continue d'absorber les liquides, la pâte sera ainsi plus stable à la cuisson

La crème d'amande

14. Pour cette crème, commencer par faire ramollir le Beurre (28 g) à température ambiante
15. Dans un bol, mélanger le Beurre (28 g) et le Sucre Glace (28 g)
16. Verser la Poudre d'amandes (28 g), les Oeuf (33 g ou 0,6 Oeuf), la Féculé de Maïs (Maïzena) (6 g) et mélanger
17. Verser le Rhum (3 g ou 0,3 Centilitre/3 Millilitres), la Crème Liquide Entière (25 g ou 2,27 Centilitres/22,73 Millilitres) et mélanger
18. Réserver au frais

Les Pommes

19. Eplucher les Pommes (125 g). Attention : le poids (125 g) est le poids final, donc en prendre plus avant de découper en cubes

LE GÂTEAU BRETON AUX POMMES DE M.O.F

20. Evider et retirer le coeur : pour cela, j'utilise une cuillère parisienne, très pratique !
21. Puis découper des cubes, de 3 cm
22. Dans une poêle, faire fondre le Beurre (30 g) et faire revenir les cubes de pommes
23. Ajouter le Sucre Cassonade (15 g) et faire légèrement dorer
24. Puis ajouter l'Extrait de vanille (2 c. à soupe)
25. Débarrasser dans un bol et laisser refroidir à température ambiante

Assemblage

26. Sortir la pâte du frais, couper en deux
27. Abaisser à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, sur une bonne épaisseur de 0,6 cm ou 6 mm
28. Sur un pâton qui va servir de "dessous", enfoncer très légèrement un cercle à pâtisserie (ou une assiette) de 18 cm de diamètre (ou un autre diamètre que vous avez choisi)
29. Attention à ne pas complètement enfoncer ! on veut juste une petite marque pour nous guider pour la suite
30. Ainsi, vous obtenez une très légère marque qui va nous servir de guide
31. Pour la suite, on va utiliser un cercle à pâtisserie, cela permet de cuire le gâteau comme le font les professionnels, et de donner au gâteau une jolie forme
32. J'ai un cercle qui est ajustable, on peut faire varier son diamètre. Pour acheter en ligne, c'est ICI. Si vous n'avez pas de cercle à pâtisserie, prendre un moule à gâteau.
33. On va préparer le cercle : Beurrer avec du beurre froid
34. Réserver au congélateur
35. Placer les quartiers de pommes refroidis, au centre, et laisser 2 cm de marge par rapport au cercle qu'on a tracé
36. Puis verser la crème d'amande en commençant par le centre
37. Déposer la deuxième pâte, et recouvrir
38. Presser tout autour du cercle, afin de faire coller les 2 pâtes, et de "chasser" l'air (on veut éviter d'emprisonner de l'air qui pourrait faire trop gonfler le gâteau)
39. Puis enfoncer le cercle
40. Enlever le surplus de pâte en dehors du cercle
41. Vous pourrez les mettre en boule, puis abaisser, et découper, puis cuire en petits sablés
42. On peut mixer un oeuf, puis dorer le dessus du gâteau à l'aide d'un pinceau de cuisine
43. Puis, avec une fourchette, dessiner des motifs comme on le ferait sur un sablé breton
44. Pour la déco, vous pouvez éplucher et tailler finement des tranches de Pomme
45. On peut utiliser un couteau, j'ai utilisé une mandoline
46. Déposer les fines lamelles en rosace
47. On voit parfois qu'il faut faire un trou au centre pour faire échapper l'humidité. Je ne le fais pas, car au contraire, je trouve le gâteau meilleur s'il a conservé son humidité (il sera moins sec ainsi)

Cuisson

48. Enfourner au four préchauffé à 180 C (Thermostat 6)
49. Pendant les premières 10 minutes, je pose une lourde plaque sur le cercle, cela évite qu'il ne se soulève pendant la cuisson du gâteau

LE GÂTEAU BRETON AUX POMMES DE M.O.F

50. Après 10 minutes de cuisson, retirer la plaque
51. Cuire pendant environ 30 minutes (ceci dépend de votre four), jusqu'à légère coloration dorée
52. Après cuisson, retirer du four. Si le gâteau a un peu gonflé à certains endroits, délicatement appuyer avec une spatule coudée afin d'égaliser
53. Retirer le cercle après cuisson et laisser refroidir à température ambiante, idéalement sur une grille
54. Une fois le gâteau refroidi, on peut poser une petite assiette et saupoudrer de Sucre Neige afin de présenter un bord glacé au sucre