

TARTE AUX POMMES EN TREILLIS



Par

Gesine Prado





Dans

**Vermont et bons gâteaux
! [S.1]**

INGRÉDIENTS :

- 2,5 kg de pommes à cuire type Jonagold, Golden, Granny Smith
- Le zeste et le jus d'1 citron
- 50 g de farine
- 220 g de cassonade
- 1 c. à café de cannelle
- 1/2 c. à café de sel
- 30 g de beurre doux
- 60 g de crème épaisse
- 1 c. à café d'extrait de vanille
- Pâte à tarte pure beurre
- 1 oeuf battu avec 2 c. à soupe d'eau
- Sucre

PRÉPARATION :

-  40 minutes
-  45 minutes
-  20 personnes
-  Moyen

RECETTE :

Notez cette recette !

1. Épluchez et coupez les pommes en tranche de 5 mm.
2. Dans un saladier, mélangez les tranches de pommes avec le jus de citron et le zeste.
3. Dans un autre saladier, mélangez la farine, la cassonade, la cannelle et le sel. Versez sur les pommes. Mélangez bien pour que chaque tranche soit bien enrobée.
4. Faites fondre le beurre dans une sauteuse à fond épais. Versez les pommes et faites cuire 5 min jusqu'à ce que le jus épaississe. Ajoutez alors la crème et la vanille. Poursuivez la cuisson 5 à 10 min en remuant souvent jusqu'à ce que les pommes soient tendres et le jus épais puis laissez refroidir 30 min.
5. Beurrez et farinez un moule rectangulaire de 35 x 50 cm.
6. Étalez la **pâte pure beurre**. Enroulez-la sur le rouleau sans la serrer puis déposez-la dans le moule. Pressez légèrement les bords et marquez les coins. À l'aide d'une fourchette, piquez le fond de pâte. Réfrigérez.
7. Préchauffez le four à 180°C (th.6).
8. Versez les pommes refroidies dans le moule tapissé de pâte.
9. **Préparez le treillis** : Étalez la pâte en rectangle sur une épaisseur de 3 mm. Découpez des lanières de 5 cm et 2 cm. Sur une plaque à pâtisserie retournée, placée une feuille de papier sulfurisée saupoudrée de farine et réalisez le tressage. Placez le tout au réfrigérateur pour qu'il durcisse et soit plus facile à poser sur la tarte.
10. Déposez délicatement le treillis sur la tarte et badigeonnez-le d'œuf battu. Saupoudrez de

cassonade.

11. Enfournez 45 min jusqu'à ce que la tarte soit bien dorée.

+ Ne faites pas trop cuire les pommes. Si le jus n'a pas encore épaissi au moment où les pommes sont tendres, transférez les pommes dans un saladier et continuez la cuisson du jus jusqu'à ce qu'il soit bien épais.

Avec les chutes de pâte, vous pouvez réaliser d'autres décorations pour un gâteau encore plus gourmand.