



# The Popott' Company

Cuisinez... Voyagez... Régalez

Des cours de cuisine...

Un cuisinier chez vous

[www.thepopottcompany.fr](http://www.thepopottcompany.fr)

[thepopottcompany@gmail.com](mailto:thepopottcompany@gmail.com)

Philippe Bellan 06 78 53 59 85

**TARARE**

## TARTE MOELLEUSE AUX POMMES

(Dessert pour 4 personnes)

### LE PANIER DE L'AMAP DU JOUR

5 pommes

5 oeufs

1/2 yaourt

### LA RÉSERVE FAMILIALE

80g de farine

80g de sucre en poudre

100g de beurre ou de margarine (30+70)

3 CAS de miel

1/2 CAC de levure chimique

1 CAC d'huile végétale

250ml de vin blanc ordinaire

QS fleur d'oranger ou vanille liquide

Glace vanille (facultatif)

### PROCÉDÉ

Préparez un gâteau au yaourt : dans un saladier ou la cuve d'un batteur, blanchir 2 œufs entiers avec le sucre semoule. Vous obtiendrez une mousse onctueuse qui coule comme un ruban. Ajoutez la farine tamisée avec la levure, l'huile et quelques gouttes de fleur d'oranger. Mélangez délicatement à la spatule. Verser dans un moule à génoise ou une empreinte silicone. Cuire à 180° C pendant environ 8mn (préchauffez votre four quelques minutes avant). À la sortie du four laissez le biscuit dans son moule. Épluchez, videz et émincez en tranches moyennes les pommes. Séparez les 3 jaunes des œufs restant, réservez les blancs. Faites chauffer une poêle avec 30g de beurre et l'obtenir légèrement couleur noisette. Plonger les pommes dans le beurre chaud puis déposer 2 CAS de miel dessus. Faites sauter régulièrement à feu vif pour éviter que le tout n'attache et se transforme en compote. Laisser caraméliser les pommes puis les ranger sur le biscuit au yaourt. Remettre la poêle sur le feu avec le beurre et caraméliser légèrement avec une CAS de miel. Déglacez au vin blanc, retirer du feu, versez les jaunes d'œufs délayés légèrement avec un peu d'eau froide. Versez les dans la poêle et fouettez énergiquement pour que les jaunes ne cuisent pas. Le jus obtenu doit être lisse et onctueux. Versez régulièrement à la surface du biscuit surmonté des pommes cuites. Préchauffez le four à 200°C. Lorsqu'il est à température, placez le biscuit au plus du four et laissez le cuire à nouveau pendant 5mn. À la sortie du four, laissez refroidir puis démoulez délicatement sur votre plat de service. Accompagnez votre tarte avec de la glace vanille.

### ASTUCES

Choisissez de cuire votre gâteau en moules individuels (ex.: empreintes silicone ou cercles inoxydables) pour laisser libre cours à votre présentation à l'assiette

Ajouter quelques gouttes de jus de citron avec le blanc pour relever la teneur en vin blanc.

\* CAS : cuillère à soupe

\* QS : quantité suffisante



(Suggestion de présentation)