

Recette de la tarte aux pommes (et autres fruits) des Sœurs hospitalières de La Providence

INGREDIENTS

- 125 g beurre
- 250 g farine fleur
- 125 g eau
- 1 pincé de sel

- 1 kg pommes Boscop (ou pruneaux, mirabelles...)
- 50 g sucre
- 100 g gelée de fruits (confiture)
- 20 g beurre pour le moule

MISE EN PLACE

- Tamiser la farine fleur
- Délayer le sel dans l'eau
- Beurrer un moule à tarte de 26 cm de diamètre avec le beurre ramolli
- Peler les fruits et les préparer, les couper en morceau

PREPARATION

- Ajouter le beurre froid sous forme de flocons à la farine et sabler finement dans une bassine
- Ajouter l'eau salée et pétrir pour obtenir une pâte homogène, former une boule et la laisser reposer environ une heure
- Avec un rouleau à pâtisserie, étaler la pâte à environ 2 cm d'épaisseur et foncer le moule à tarte. Avec une fourchette, piquer le fond de la pâte
- Ranger les fruits en cercle en les serrant, saupoudrer de sucre, et en garder environ 10gr pour le saupoudrage après cuisson
- Cuire au four à environ 180° pendant 45 minutes (**contrôler**)
- Chauffer la gelée de fruits et badigeonner la tarte pour faire briller

CONSEILS PRATIQUES

- Préparer de la même manière des tartes avec différents fruits.
- Le restant de pâte peut être mise au congélateur pour votre prochaine tarte
- La gelée de fruits peut être remplacée par un sirop, vanillé ou épicée, lié avec un peu de fécule

BON APPÉTIT !