

La TABLE DES JEANNES

17 RUE GENERAL FARRE - 26000 VALENCE

04 75 55 00 90

CONFINEES ET TOQUEES

TAPTE POMME NOIX

Pour cela, il vous faut :

1 pâte brisée (180g de farine, 90g de beurre, 5cl d'eau - 1 pincée de sel - Repos 1 heure)

100g de noix grossièrement mixés

5 pommes (si elles sont très grosses vous en mettez moins...)

80g de beurre mou + 80 g de sucre

20g de sucre + 20g de beurre

3 oeufs

1/ Epluchez les pommes, les couper en cubes ou en demi-tranches si vous utilisez un pèle-pomme. Faites les revenir à feu vif avec 20g de beurre et 20g de sucre (n'hésitez pas à rajouter l'un ou l'autre, le but c'est de caraméliser vos pommes SANS LES BRULER!!!! . Laissez les refroidir

2/ Etalez votre pâte - Allumez votre four à 180° - Cuisez votre pâte à blanc environ 5mns

3/ Blanchissez les 80g de sucre avec les 80g de beurre mou, ajouter les oeufs un par un puis les noix

4/ SORTEZ LA PATE DU FOUR

5/Etalez vos pommes sur le fond de la pâte, recouvrez avec l'appareil et enfournez-la entre 20 et 30 mns.

A déguster tiède ou froide