

Tarte normande aux pommes

La saison des pommes est arrivée !
Voici la recette de la traditionnelle tarte normande aux pommes,
à savourer en dessert au goûter

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

Pâte sablée

- 1 œuf
- 200 g de farine
- 100 g de sucre
- 100 g de beurre
- 1 pincée de sel

Garniture

- 1 kg de pommes
- 2 œufs
- 100 g de sucre
- 50 g de poudre d'amandes
- 200 g de crème fraîche épaisse (ou crème fleurette)
- ½ verre de liqueur de calvados
- Amande effilée



Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Commencez par la pâte :

Dans une terrine, battez l'œuf à la fourchette. Ajoutez le sel et le sucre. Mélangez avec une spatule en bois jusqu'à ce que cela devienne mousseux.

Ajoutez d'un coup la farine et mélangez l'ensemble grossièrement à la spatule.

Effritez la pâte entre vos doigts jusqu'à ce que vous obteniez du sable.

Incorporez le beurre en petits morceaux et pétrissez-la. La pâte ne doit plus coller aux mains (sinon ajoutez un peu de farine).

Étalez-la sur le plan de travail fariné puis déposez-la dans votre moule à tarte en fer blanc préalablement beurré et fariné (oubliez le papier sulfurisé qui dénature la pâte à la cuisson).

Si la pâte se déchire, reconstituez-la avec vos mains directement dans le moule. Réservez au réfrigérateur en attendant.

Préchauffez votre four à 220°C.

Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles. Inutile de faire précuire les pommes : rangez-les directement sur la pâte en les faisant légèrement se chevaucher. Réservez.

Dans une jatte, battez les œufs. Ajoutez-y le sucre, puis l'amande en poudre, la crème et le calvados. Versez l'appareil sur les pommes. Parsemez d'amandes effilées.

Mettez à cuire à four chaud pendant 25 minutes. Démoulez et laissez refroidir sur une volette.

Se déguste tiède ou froide, éventuellement flambée au calvados.

Mocktail façon mojito à la clémentine

Une recette délicieuse de cocktail sans alcool à siroter tout l'été

Ingrédients : *Pour 2 personnes*

- 7 clémentines
- 1 petit citron vert
- 10 g de sucre
- 20 cl d'eau gazeuse
- 2 branches de menthe fraîche



Préparation : 5 minutes

Prélevez un peu de zeste d'une mandarine, pelez-la et séparez les quartiers.

Pressez le jus de vos 6 autres mandarines.

Pressez le jus de votre citron vert.

Dans un bol, mélangez le jus de vos mandarines avec le jus de citron et le sucre.

Garnissez 2 grands verres de glaçons, de menthe, de zeste et de quartiers de mandarine.

Complétez d'eau gazeuse et de jus mandarines/citron.