

<http://www.menouetsesvoisinsdargonne.fr/spip.php?article1121>

La page cuisine.

- Revue N°77 -

Date de mise en ligne : samedi 16 décembre 2017

Copyright © Sainte Ménehould et ses Voisins d'Argonne - Tous droits

réservés

Edité à l'occasion de la première foire aux pommes, le 14 octobre 1990, « Je mange la pomme » est un recueil de recettes de desserts aux pommes recueillis auprès des Argonnaises. Jeannine Cappy, alors bénévole à Marne-Nature-Environnement, en était le principal auteur. Parmi les tartes, compotes, beignets, nous avons choisi de réaliser la « Tarte à l'envers ».

Préparation : 15 mn, cuisson 40 mn. Pour une tôle beurrée de 16 cm de diamètre : 200 g de sucre semoule, 100 g de beurre, 1 oeuf, 300 g de pâte feuilletée ou de pâte brisée, 6 pommes moyennes.

Réalisation : Beurrez abondamment la tôle. Mettez 1 cm de sucre semoule au fond. Epluchez et évidez les pommes. Coupez-les en tranches fines. Disposez-les au fur et à mesure sur le

sucré de la tôle en les serrant. Lorsque tout le fond est garni, disposez le reste en épaisseur régulière. Sucrez et répartissez le beurre fractionné.

Etendez la pâte au rouleau sur ½ cm d'épaisseur en lui donnant une forme ronde. Couvrez-en les pommes. Faites glisser les bords de la pâte entre les bords de la tôle et les pommes, jusqu'au fond. Dorez à l'oeuf battu.

Après avoir préchauffé le four 20 mn, mettez à four chaud (th 6-7). Laissez cuire 30 à 35 mn et surveillant la couleur. Au besoin couvrez d'une feuille d'aluminium.

Lorsque la pâte est cuite, mettez la tarte quelques minutes sur feu très doux pour faire évaporer l'excès de jus des pommes et obtenir un joli caramel, si votre four ne cuit pas toujours très bien par-dessous.

Retournez aussitôt la tarte sur son plat de service. Servez tiède. Accompagnée de crème fraîche, cette tarte devient un dessert



remarquable.

Conseils : bien respecter la taille de la tôle, sinon il n'y aura pas assez de sucre. Respecter le temps de cuisson, sinon les pommes ne seraient pas caramélisées.

Remarque : le plus difficile est de retourner la tarte, très chaude, sur un plat. Ne pas prendre de plat creux. Attention cette recette peut ne pas convenir aux personnes qui réduisent leur consommation de sucre.

Réalisation : Simonne Jussy, Dessin : Luc Delemotte