

# Tartelettes aux pommes

La Fournaise aux fourneaux  
fournaiseaufour.canalblog.com

Un de mes desserts préférés : juste une délicieuse tartelette aux pommes avec ma version de la pâte brisée sucrée. On peut varier les saveurs avec des pommes différentes !

## Ingrédients (pour 4 tartelettes) :

- \* 2 grosses pommes
- \* 125g de farine + pour le moule
- \* 60 g de beurre pommade  
+ 20g pour dorer et beurrer
- \* 5 cl de crème liquide entière
- \* 20g de sucre + 20g pour la garniture
- \* 5ml de rhum
- \* 1 pincée de sel



## Préparation :

Découper le beurre en petits morceaux et le laisser bien ramollir.

Dans un saladier, verser la farine, le sucre (20g) et le sel. Mélanger.

Incorporer le beurre et mélanger du bout des doigts pour avoir des petits morceaux grumeleux pendant 2 minutes environ.

Verser d'abord un peu de crème. Pétrir.

Ajouter de la crème si elle est un peu sèche pour qu'elle soit bien souple et homogène.

La pâte se mélange et se décolle rapidement du saladier.

Lui donner la forme de 4 crêpes épaisses avant de les envelopper dans du papier film.

Mettre au moins 1 heure au frigo (peut se faire la veille).

Préchauffer le four à 210°C.

Étaler ensuite la pâte directement dans la tartelette préalablement beurrée et farinée avec vos pouces en partant du centre.

Piquer et saupoudrer de sucre chaque fond prêt (5g en tout).

Placer-y quelques petits morceaux de beurre (5g en tout).

Découper les pommes en petits cubes.

En mettre une bonne poignée dans chaque tartelette.

Finir avec un peu de sucre (15g), de beurre (15g) et quelques gouttes de rhum.

Enfourner et laisser cuire 20 minutes.

Baisser la température à 180°C pour 10 minutes.

Laisser refroidir 2 ou 3 minutes quand les tartelettes sont dorées.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Déguster tiède ou froide avec une boule de glace ou de la chantilly.

### **Astuces :**

Lorsque l'on étale avec les doigts, la pâte se travaille très bien. On peut ainsi la faire bien égale de partout.

Une fois cuite, les tartelettes auront ainsi la belle forme des bordures ondulées.

Pour les démouler facilement, il suffit de tapoter sur le fond.

On peut ajouter dessus de la cannelle, mettre des dés de poire, utiliser du beurre salé pour la garniture...

Si on doit faire beaucoup de tartelettes, il faudra beaucoup de pommes. Mais elles risquent de noircir. Dans ce cas, je mets dans le fond du saladier un peu de rhum et je roule les pommes dedans.

Si j'ai trop de pâte, je la découpe en fines bandes pour la déposer sur la tartelette et faire comme des croisillons.