



Tarte aux pommes à l'anglaise



the Smart Oven® Air Fryer Pro

Breville®

Tarte aux pommes à l'anglaise



Préparation 1 heure + attente 30 minutes / Cuisson 15 minutes
+ attente 2 heures



Portions 8



the Smart Oven Air Fryer Pro

Pâte

2¾ tasses (360 g) de farine tout usage

1 c. à soupe de sucre

1 c. à thé de sel kasher

**1 tasse (225 g) de beurre non salé froid,
coupé en cubes de 1 cm (½ po)**

½ tasse (120 ml) d'eau glacée

Garniture

**2,3 kg (5 lb) de pommes, pelées, parées
et coupées en tranches de 5 mm (¼ po)
d'épaisseur (choisir une ou plusieurs
variétés: Granny Smith, Pink Lady ou
Honeycrisp)**

1 tasse (200 g) de sucre, séparé

½ tasse (100 g) de cassonade foncée

1½ c. à thé de cannelle

½ c. à thé de muscade

½ c. à thé de quatre-épices

½ c. à thé de gingembre moulu

½ c. à thé de sel kasher

3 c. à soupe (45 g) de beurre, séparé

2 c. à soupe de fécule de maïs

Matériel requis

**Assiette à tarte en verre de 24 cm
(9½ po) de diamètre et de 4 cm (2 po)
de profondeur**

Pour la pâte

1. Dans un bol moyen, mélanger la farine, le sucre et le sel. Incorporer le beurre et mélanger avec vos doigts jusqu'à consistance de cornflakes. (Si un robot culinaire Breville est utilisé, mélanger en pulsant les ingrédients secs, ajouter le beurre et pulser encore quelques fois jusqu'à ce que le mélange ressemble à une chapelure grossière.)
2. Ajouter l'eau glacée et pétrir délicatement la pâte avec les mains. (Si un robot culinaire Breville est utilisé, ajouter l'eau glacée et pulser quelques fois jusqu'à ce que la pâte commence à prendre, sans toutefois former une boule.)
3. Transférer la pâte sur un plan de travail fariné et former une boule. Diviser la pâte en deux et façonner chaque portion en un disque. Envelopper de pellicule plastique et réfrigérer au moins 30 minutes.
4. Préparer la garniture et, pendant qu'elle refroidit, abaisser la croûte à environ 35 cm (14 po) de diamètre et environ 3 mm (¼ po) d'épaisseur. La plier en deux et la déposer dans le fond de l'assiette. Déplier délicatement et réfrigérer au moins 10 minutes avant d'ajouter la garniture.
5. Pendant que le fond de tarte refroidit, abaisser la croûte supérieure. La déposer au centre d'une feuille de papier parchemin et la plier en quatre. Envelopper de papier parchemin et réfrigérer au moins 10 minutes.

Pour la garniture

1. Dans un petit bol, mélanger $\frac{1}{2}$ tasse (100 g) de sucre, la cassonade, les épices, le sel et la fécule de maïs. Réserver.
2. Chauffer un faitout à feu moyen et faire fondre la moitié du beurre. Incorporer les tranches de pommes et le reste du sucre ($\frac{1}{2}$ tasse/100 g) et bien enrober. Faire ramollir les pommes à feu moyen 10 à 20 minutes, en remuant fréquemment pour assurer une cuisson uniforme. (Le fait de cuire les pommes à l'avance avec le sucre diminuera leur volume et préviendra les poches d'air se formant sous la croûte).
3. Lorsque les pommes seront ramollies, jeter le liquide à l'aide du couvercle. Ajouter le reste du beurre et remuer pour bien enrober. Disposer les pommes en une seule couche sur une plaque de cuisson et laisser refroidir à la température ambiante. Mettre le faitout de côté sans le laver.
4. Après que les pommes auront refroidi, les remettre dans le faitout et saupoudrer du mélange de sucre, d'épices et de fécule de maïs. Bien enrober.

Montage

1. Retirer l'assiette à tarte du réfrigérateur et réserver la croûte supérieure. Répartir la garniture dans l'assiette.

2. Retirer le papier parchemin et placer le coin de la croûte supérieure au centre de la tarte. Déplier délicatement la croûte en s'assurant qu'elle ne se brise pas. (Si la croûte est trop froide, attendre 2 ou 3 minutes avant de la déplier).
3. À l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un couteau tranchant, retirer l'excédent de pâte en laissant pendre 2 cm ($\frac{1}{2}$ po) sur le pourtour. Bien sceller le rebord. Pour raffermir la croûte, mettre 15 minutes au réfrigérateur ou 10 minutes au congélateur. Avant la cuisson, faire 4 ou 5 fentes de 5 cm (2 po) sur la croûte pour laisser passer la vapeur.

Cuisson

1. Insérer la grille à la position 8. Sélectionner BAKE/350°F (175°C) / CONVECTION/ 1 heure 15 minutes et activer le mode Rotate Remind.
2. Déposer la tarte sur la plaque à pizza incluse ou une autre plaque de cuisson et cuire 1 heure 15 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée et croustillante et que le jus bouillonne, en tournant délicatement la tarte au signal Rotate Remind.
3. Retirer la tarte du four et laisser refroidir sur une grille au moins 2 heures avant de servir.

Truc

Chemiser la plaque à pizza de papier aluminium pour récupérer le jus de cuisson, si nécessaire.