

La tarte pomme/safran



Pour une tarte de 6 personnes (ou 8 tartelettes)

Pâte sucrée :

150g beurre
1g fleur de sel
100g sucre glace
25g poudre d'amande
50g œuf
250g farine

Crémer le beurre, le sel et le sucre glace.
Ajouter la poudre d'amande, l'œuf et la farine.
Lorsque la pâte est bien homogène, stopper le mélange.
Filmer la pâte et laisser reposer au réfrigérateur.

Crème frangipane :

50g sucre
50g poudre d'amande
50g beurre
50g œufs
1 gousse vanille
200g crème pâtissière

Réaliser une crème d'amande en mélangeant le sucre, la poudre d'amande et le beurre, puis les œufs.
Ne pas trop travailler la crème pour éviter d'incorporer trop d'air.
Lisser la crème pâtissière froide, mélanger les deux crèmes, puis garnir la tarte.

Compotée de pomme :

62g sucre
187g eau
1g poudre vanille
250g pomme

Porter à ébullition l'eau, le sucre et la poudre de vanille.
Tailler les pommes en dés.
Cuire les pommes dans le sirop jusqu'à ce qu'elle ait une texture compotée. Réserver au réfrigérateur.

Mousse safran :

130g lait
10 pistils de safran
30g sucre
28g masse gélatine
167g crème montée

*Faire infuser à froid une nuit le safran dans le lait.
Chauffer le lait infusé et le sucre, ajouter la gélatine.
Refroidir à 30°C. Incorporer la crème montée.
Couler dans le moule de votre choix puis surgeler.*

Glaçage jaune :

125g eau
300g sucre
187g glucose
250g crème
93g poudre de lait
88g masse gélatine
125g glaçage neutre
75g huile d'olive
Qs. colorant jaune

*Cuire l'eau, le sucre et le glucose à 110°C.
Décuire avec la crème chaude et la poudre de lait.
Ajouter la masse gélatine, le glaçage neutre et l'huile
d'olive, mixer.
Ajouter le colorant de votre choix.
Laisser prendre 24 heures au réfrigérateur.
Fondre le glaçage, utiliser à 30°C.*

Montage :

Etaler la pâte sucrée à 3mm, puis fonder la tarte.

Garnir environ 1 centimètre de crème frangipane.

Cuire environ 20 minutes à 165°C.

Mixer une partie de la compote, conserver quelques morceaux (vous pouvez même introduire quelques dés de pomme crue pour donner un peu de croquant).

Garnir et lisser les tartelettes avec la compote.

Glacer la mousse safran à l'aide du glaçage jaune (glaçage neutre également possible).

Déposer la mousse glacée sur la tarte, décorer selon vos envies.