

# Tarte aux Fraises sur son lit de Pommes et ses noix caramélisées

## Dessert

### Ingrédients (pour 4 personnes) :

- Pour la pâte sablée :
  - 200 g de farine
  - 100 g de beurre
  - 55 g de sucre
  - 2 jaunes d'œufs
  - 4 cl d'eau
  - 1 pincée de sel
  - 50 g de poudre d'amande
- 400 g de fraises
- Pour la compote de pommes :
  - 5 petites pommes
  - 20 g de sucre
  - 10 cl d'eau
  - 1 gousse de vanille
  - 1/2 citron
- Pour les noix caramélisées :
  - 50 g de cerneaux de noix
  - 1 cuillère à soupe bombée de sucre



**Temps de Préparation : 30 min**

**Temps de Repos : 2 h**

**Temps de Cuisson : 1 h**

### Matériel nécessaire :

- 1 cercle à pâtisserie de 20 cm (ou à défaut un moule à tarte de même taille)

### Préparation :

1. Commencer par éplucher les pommes, enlever les pépins et les couper en morceaux. Arroser de citron et mélanger pour que chaque morceau soit enrobé de citron. Mettre dans une casserole de taille modeste.
2. Fendre la gousse de vanille et l'ajouter dans la casserole.
3. Ajouter le sucre et l'eau.
4. Faire chauffer à feu vif le temps que la casserole chauffe, puis dès que l'eau au fond boue, baisser à feu doux et laisser cuire 20 minutes, en mélangeant de temps en temps.
5. Pendant ce temps préparer la **pâte sablée**, puis la laisser 30 minutes au frais.
6. Au bout des 20 minutes de cuisson de la compote de pomme, les morceaux doivent d'écraser en mélangeant. Retirer du feu, enlever la gousse de vanille et mixer au mixeur plongeur.
7. Débarrasser dans un bol et réserver 30 minutes le temps que ça refroidisse, puis laisser 1 h 30 minimum au réfrigérateur.
8. Étaler la pâte et foncer-la dans le cercle à pâtisserie sur une plaque allant au four (ou dans un moule à tarte à défaut), en appuyant bien pour avoir des bords nets.
9. Piquer le fond de la tarte à la fourchette.
10. Recouvrir de papier cuisson et verser par-dessus des haricots grains (ou autre), jusqu'en haut de la pâte, pour ne pas qu'elle ne gonfle à la cuisson.
11. Faire cuire au four, préchauffé à 220°C, pendant 35 à 40 minutes.
12. Sortir du four et laisser refroidir.
13. Pendant ce temps, préparer les noix caramélisées :
  - Dans un robot mixer ou un mortier, concasser les noix.

- Les mettre dans une casserole, avec la cuillère à soupe de sucre.
  - Faire chauffer à feu vif en mélangeant jusqu'à ce que les noix soient bien caramélisées.
14. Procéder au montage quand tous les ingrédients sont refroidis (la pâte à température ambiante et la compote de pommes bien froide) :
- Déposer au fond de la tarte la compote de pomme sous forme d'une couche.
  - Déposer par-dessus les fraises, en rosace, à la manière d'une tarte aux pommes.
  - Saupoudrer des noix caramélisées.
15. C'est prêt, vous pouvez la déguster !

**Conseils :**

- Quand c'est la saison, mes variétés de fraises préférées pour cette recette (et pour toute tarte aux fraises en général), sont les mara des bois ou les charlottes.
- Je vous conseille un cercle à pâtisserie plutôt qu'un moule à tarte, pour une pâte plus croustillante et un démoulage plus facile... puisqu'il n'y a pas de démoulage !
- Pour cette recette, vous pouvez préparer la compote de pommes et le fond de tarte sablée la veille, et procéder au montage et à la torréfaction des noix le lendemain.