

APPELTAART

Recette Hollandaise



Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 60 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 8-10 personnes

- PÂTE : - 300 g de farine - 1 oeuf légèrement battu - 180 g de beurre ramolli - 100 g de cassonade - ½ c.c. de sel - CREME FOUETTEE : - 500 ml de crème liquide entière - (30 % mat grasse min.) bien froide - 60 g de sucre glace - GARNITURE : - 1 kg de pommes (Golden ou Reinette) - 2 sachets de sucre vanillé - 2 c.c. de cannelle - 100 g de raisins secs - 2 c.s. de chapelure

1. Préparez la PÂTE : dans la cuve, mettez la moitié de l'oeuf légèrement battu (réservez l'autre moitié pour dorer la pâte), le beurre, la cassonade, le sel et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Enveloppez la pâte dans du film alimentaire et laissez reposer 30 minutes minimum au réfrigérateur.

2. Installez la cuve transparente. Dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez les pommes préalablement épluchées, en programme ROBOT. Dans un saladier, mélangez délicatement les pommes avec le sucre vanillé et la cannelle. Faites tremper les raisins secs dans un petit bol d'eau. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

3. Sur un plan de travail fariné, abaissez les $\frac{3}{4}$ de la pâte sur une épaisseur d'½ cm à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Étalez la pâte sur un plat à tarte à fond amovible de 24 cm, préalablement beurré. Veillez à bien faire remonter la pâte sur les bords du moule puis répartissez la chapelure sur le fond de tarte.

4. Egouttez les raisins secs et ajoutez-les aux pommes. Versez le tout sur la pâte.

5. Étalez le restant de pâte et coupez-la en lanières de 1,5 cm de large. Posez ces bandes sur les pommes

en les croisant alternativement les unes sur les autres. Badigeonnez les lanières avec le restant d'oeuf battu.

6. Enfournez 1 heure jusqu'à ce que le dessus de la tarte soit doré. Si le dessus devient trop foncé, couvrez la tarte d'une feuille de papier aluminium. Laissez refroidir sur une grille et servez accompagnée de crème fouettée.

CREME FOUETTEE

1. Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.

2. Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme GLACE PILÉE, videz-la puis essuyez-la soigneusement.

3. Placez le batteur dans la cuve, versez la crème et le sucre glace dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer). En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

Astuce du chef :

Pour un goût plus prononcé, faites macérer les raisins secs dans du rhum. Pour un goût plus frais, ajoutez un peu de zeste de citron râpé.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut

© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version NL