

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

📄 Télécharger la recette

Recette pour 6/8 personnes
Préparation 25 minutes
Cuisson environ 40/45 minutes

Préparation

Préchauffez le four à 190°C (chaleur tournante).

Disposez la pâte avec son papier de cuisson dans un moule à tarte de 28 cm de diamètre.

Piquez le fond avec une fourchette.

Préparez la crème pâtissière "Alsa" selon indication sur la boîte.

Garnissez votre fond de tarte de crème pâtissière tiède.

Epluchez les pommes et coupez-les en fines tranches, disposez-les sur la crème pâtissière en les chevauchant légèrement, ajoutez quelques noisettes de beurre et saupoudrez avec du sucre en poudre extra fin.

Mettez au four environ 40/45 minutes.

Laissez tiédir.

Préparez la gelée de vin rouge ou ambré.

Dans un blender mettre un peu de liquide, le sucre, et le sachet d'agar-agar, mélangez le tout très doucement (la touche varipulse et cocktail si possible).

Vous pouvez aussi utiliser votre mixer plongeant.

Versez dans une casserole, faire chauffer et mélangez doucement avec une cuillère en bois jusqu'à ébullition, continuez 1 minute.

Retirez du feu et ajoutez le vin restant, mélangez et versez sur les pommes.

Réserved 2 heures au frais.

Commentaires



Cliquer pour agrandir l'image.

Un nappage de tarte assez étonnant mais qui ravira aussi vos papilles.

Ajouter un commentaire

TARTE AUX POMMES EN GELEE DE VIN ROUGE



Ingrédients

1 pâte feuilletée
prête à dérouler
1 sachet de crème
pâtissière "Alsa"
50 cl de lait
demi-écrémé
4 à 5 pommes pour tarte
(selon votre goût)
20 g de beurre
1 à 2 cuillerées à soupe
de sucre

Pour la gelée
de vin rouge

30 cl de vin rouge
(Rivesaltes rouge
ou ambrée)
3 cuillerées
à soupe de sucre
1 sachet d'agar-agar 2 g

