

DÉGUSTATION

Servez frais, accompagné de votre vin frais (10 °C).

L'astuce de Jean-Marie

À mi-cuisson de la pâte, retirer le lest et badigeonner le fond de tarte de blanc d'œuf, puis remettre quelques minutes au four. Cette étape permet de rendre la pâte bien étanche et de conserver tout son croustillant.



Partagez votre plat avec #Recette de Famille Bourgeois

@domainehenribourgeois

facebook.com/domainehenribourgeois.sancerre

Recettes de Famille

LES ACCORDS D'HENRI BOURGEOIS



Tarte aux pommes à l'ancienne et
Île flottante
&
d'hOrées (récoltée tardivement)

PAR JEAN-MARIE BOURGEOIS

Tartes aux pommes à l'ancienne et Île flottante

6 personnes

Préparation · 1h

Cuisson · 45 min

Repos · 1 nuit



INGRÉDIENTS

Pour la tarte aux pommes

- 1 kg de pommes
- 1 citron jaune
- 15 g de sucre de canne
- 1 pâte brisée
- 20 g de tapioca
- 20 g de poudre d'amandes
- 3 œufs
- 15 g de sucre
- 35 g de beurre fondu
- Cannelle

Pour le nappage

- 15 cl d'eau de vie de marc de raisin
- 1 sachet d'agar agar

Pour l'île flottante

- 6 œufs
- 10 g de sucre de canne
- 1 pincée de sel
- 50 cl de lait entier
- 25 cl de lait demi-écrémé
- 2 gousses de vanille

PRÉPARATION

1. Préparer les pommes (à réaliser la veille)

Éplucher les pommes, retirer le cœur et les couper en quartiers. Les déposer dans un saladier, ajouter le jus de citron puis saupoudrer de sucre. Mélanger, filmer et laisser dégager toute une nuit au réfrigérateur.

2. Préparer l'île flottante

Séparer les blancs des jaunes. Blanchir les jaunes avec le sucre. Monter les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.

Dans une casserole, faire chauffer les laits avec les gousses de vanille entières et laisser infuser 5 min. Retirer les gousses, les fendre, récupérer les grains et les remettre dans le lait. Pocher de grosses cuillerées de blancs en neige dans le lait chaud, une minute par face. Retirer délicatement et réserver les îles flottantes. Conserver le reste des blancs montés.

3. Préparer la crème anglaise

Verser le lait chaud sur le mélange jaunes-sucre en fouettant. Ajouter le reste des blancs en neige. Remettre le tout dans une casserole et cuire à feu doux en remuant jusqu'à 85 °C, sans faire bouillir, jusqu'à épaississement. Verser la crème anglaise dans des bols et déposer une île flottante sur chaque portion. Réserver.

4. Préparer la tarte aux pommes

Foncer la pâte dans un moule à tarte et cuire à blanc avec un lestage, puis sortir la pâte du four. Saupoudrer le fond de tarte avec le tapioca et la poudre d'amandes, puis disposer les quartiers de pommes.

Dans un saladier préparer l'appareil œufs, sucre, beurre fondu. Badigeonner les pommes avec cette préparation. Saupoudrer de cannelle et d'un peu de sucre de canne. Retirer l'excédent de pâte sur les bords. Enfourner 45 min à 150 °C.

5. Préparer le nappage

Dans une casserole, faire chauffer l'eau de vie avec l'agar-agar. Porter à frémissement, puis flamber. Verser immédiatement le nappage chaud sur la tarte. Laisser refroidir complètement. Servir la tarte bien froide, accompagnée de l'île flottante et de sa crème anglaise.