Tarte aux pommes moelleuse aux noisettes

S'il y a bien une chose réconfortante pour terminer un repas, c'est la bonne vieille tarte aux pommes ! Simple, généreuse, sans chichis et toujours accueillie comme une vieille copine qu'on est content de retrouver. Avec quelques pommes, une pâte et trois bricoles du placard, on obtient un dessert qui met tout le mond...

Pour 6 personnes · Préparation 20 min · Cuisson 35 min · Facile · France

Les ingrédients

1	Pâte brisée, ou sablée
3	Pommes
100 g	poudre de noisettes
2	Œufs
80 g	Sucre en poudre
100 g	Crème fraîche épaisse
40 g	Beurre, fondu
1	Sucre vanillé

La marche à suivre

1. Préchauffe ton four à 180 °C. C'est toujours mieux de lui laisser le temps de chauffer tranquillement pendant qu'on prépare la suite. Après tout, il ne faudrait pas que le four soit le seul à être en retard le jour J !
2. Dans un saladier, casse les œufs et ajoute le sucre. Mélange énergiquement jusqu'à obtenir une préparation homogène. Pas besoin de battre ça pendant vingt minutes : on prépare une tarte familiale, pas une compétition de musculation au fouet.
3. Incorpore la crème fraîche, le beurre préalablement fondu et la poudre de noisettes. Mélange bien pour obtenir une préparation crémeuse et sans gros paquets. La noisette va apporter son petit goût rond et gourmand, tandis que la crème et le beurre vont donner à la tarte ce côté fondant qu'on aime tant.
4. Épluche deux pommes, coupe-les en petits dés et incorpore-les à la préparation. Répartis-les bien dans le mélange pour retrouver des morceaux fondants à chaque bouchée. Ici, pas de jalouses : chaque part mérite sa dose de pommes !
5. Déroule la pâte dans un moule à tarte, en conservant le papier cuisson si tu utilises une pâte du commerce. Verse ensuite la préparation aux pommes et à la noisette sur la pâte, puis répartis-la uniformément. Pas besoin de faire de la haute couture : tant que la garniture est bien répartie, le résultat sera gourmand.

6. Épluche la dernière pomme et coupe-la en fines lamelles idéalement à l'aide d'une Mandoline. Dispose-les joliment sur le dessus de la tarte, en rosace si tu as envie de faire un peu d'effet, ou simplement en rangées si tu préfères aller droit au but. Dans les deux cas, les pommes vont joliment dorer à la cuisson. Et si personne ne remarque tes efforts de présentation, rassure-toi : ils remarqueront forcément le dessert !

7. Enfourne pour 35 à 45 minutes à 180 °C. La tarte doit être joliment dorée et la garniture prise, tout en conservant son moelleux. Le temps de cuisson peut varier selon ton four et ton moule : surveille donc les dernières minutes plutôt que de lui faire aveuglément confiance. Laisse tiédir un peu avant de découper. C'est tentant de se jeter dessus dès la sortie du four, mais la garniture aura besoin de quelques minutes pour se tenir. Et puis, une tarte tiède, avec les parfums de pomme et de noisette qui se dégagent, c'est déjà une excellente raison de patienter.

> **L'astuce**
> Ajoute quelques Noisettes concassées sur le dessus Avant d'enfourner. Elles apporteront une petite touche croquante qui contraste délicieusement avec le fondant des pommes. Pour les plus gourmands, une boule de glace à la vanille à côté ne fera de mal à personne... enfin, sauf peut-être à la bonne résolution de ne prendre qu'une seule part !