



Tarte étoilée aux pommes Pink Lady®

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 35 minutes

Temps de cuisson : 50 minutes

Temps de repos : 1 heure

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

Pour la pâte brisée

- 240 g de farine
- 120 g de beurre demi-sel
- 1 jaune d'œuf
- 1 cuil. à soupe de sucre roux
- Eau

Pour la garniture

- 4 pommes Pink Lady ®
- 2 cuil. à soupe de jus de citron + zestes
- 150 g de sucre cassonade
- 2 cuil. à soupe de farine
- 2 cuil. à soupe de maïzena
- 1 pincée de sel
- 1 cuil. à café de vanille en poudre
- 1 cuil. à café de cannelle moulue
- 60 ml de jus de pommes
- 30 g de beurre demi-sel coupé en morceaux

Pour le décor

- 1 jaune d'œuf battu avec

- 1 cuil. à soupe d'eau
- Sucre glace

1. Versez la farine dans un saladier et ajoutez le beurre coupé en morceaux. Mélangez jusqu'à obtenir une sorte de sablé.
2. Faites un puit au centre du mélange et versez-y le jaune d'œuf et un peu d'eau.
3. Mélangez le tout petit à petit jusqu'à obtenir une pâte homogène et souple (rajoutez de l'eau si besoin).
4. Filmez la pâte et laissez-la reposer 1 heure au frais. Pelez et épépinez les pommes.
5. Coupez-les en fines lamelles et mélangez-les avec le jus et le zeste de citron dans un saladier.
6. Dans un bol, mélangez le sucre, la farine, la maïzena, le sel, la vanille en poudre et la cannelle.
7. Répartissez le mélange sur les pommes et mélangez délicatement.
8. Ajoutez le jus de pommes et imbibe bien les lamelles de pommes de ce mélange.
9. Préchauffez le four à 180° (th.7).
Foncez un moule d'environ 20 cm beurré et fariné avec la pâte.
10. Tapissez le fond de tarte du mélange aux pommes et parsemez des morceaux de beurre.
11. Découpez dans la pâte restante des étoiles à l'emporte pièces.
12. Répartissez les étoiles sur la garniture et appuyez délicatement les étoiles au bord du moule ou aux autres étoiles pour les faire tenir entre elles.
13. Badigeonnez les étoiles de jaune d'œuf délicatement.
14. Enfournez pendant environ 35 minutes. Surveillez la tarte et couvrez-la d'une feuille de papier aluminium si elle brunit trop vite.
15. Coupez le four et laissez la tarte compoter pendant 15 minutes. Une fois la tarte refroidie saupoudrez-la de sucre glace.

L'avis de la nutritionniste Eve Godin pour la Pomme Pink Lady®

Voici une belle recette gourmande pour un goûter festif pour toute la famille. La tarte aux pommes Pink Lady® comblera les petits creux en fournissant une dose d'énergie rapide. Pour une version plus healthy, n'hésitez pas à remplacer une partie de la farine par de la farine complète.