

## TARTE AUX POMMES FLEURIE de Carinne TEYSSANDIER

© France 2

### INGRÉDIENTS

- De 6 à 8 Pommes rouges (suivant grosseur),
- 750 g compote de pommes, (soit environ 10 pommes si fait maison),
- 1 pâte sablée, (si achetée, la mettre à température ambiante 1 H avant préparation),
- 4 càs poudre d'amande,
- 150 g de sucre,
- 40 cl d'eau,
- 2 citrons,
- Beurre,
- 2 càs de sucre.

### PRÉPARATION

1 H à 1h30 selon votre dextérité et hors compote maison.

- Mettez la pâte dans un plat à tarte, laissez dépasser légèrement la pâte des bords du moule. Piquez la pâte avec une fourchette, recouvrez d'un poids et enfournez à 180°C pendant 10 minutes. Puis laissez refroidir.
- Sur la pâte étalez la poudre d'amande.
- Ajoutez la compote de pommes et la répartir régulièrement sur la pâte.
- Évidez les pommes.
- Coupez-les finement (3 à 4 mm) et régulièrement à l'aide d'une mandoline.
- Coupez les tranches en deux.
- Plonger-les, par groupe d'environ 25 demi-tranches, dans un sirop fait avec le sucre, l'eau et le jus de deux citrons.
- Laissez cuire 5 minutes.
- Retirez-les avec une écumoire et étalez-les sur un plateau pour les laisser refroidir.
- Mettez à cuire un nouveau groupe de demi-tranches.
- Pendant cette cuisson, superposez 3 demi-tranches en les décalant de moitié et roulez-les délicatement pour former un bouton de rose.
- En commençant par le bord, plantez-les dans la compote sur la tarte pour qu'elles tiennent bien (n'hésitez pas à serrer un peu) et qu'elles gardent leur forme de fleur. Continuez, cercle après cercle, jusqu'à recouvrir toute la tarte de « fleurs de pomme » en finissant au centre.
- Mettez du beurre et du sucre sur le dessus de la tarte et enfournez à 180°C quelques minutes.
- Vous pouvez également saupoudrer du sucre glace après la sortie du four.