



Toque & Tablier



Tarte croustillante aux pommes & pistaches

Pour 6 personnes
Préparation 20 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 700 g de pommes Golden

L'épicier :

- 100 g de pistaches torréfiées (marque Vahiné)
- 60 g de sucre
- 1 cuillère à soupe bombée de farine
- Un peu de sucre glace

Le boulanger :

- 1 pâte feuilletée pur beurre

Le crémier :

- 3 œufs
- 2 yaourts entiers arôme vanille
- 10 g de beurre

1. Préchauffez votre four à 220°. Étalez votre pâte feuilletée sur votre plat à tarte (pour ne pas que cela attache, mettez du papier cuisson). Piquez-la et posez par-dessus du papier cuisson en protégeant aussi les bords de votre pâte. Mettez des billes de cuisson ou des haricots pour ne pas qu'elle gonfle à la cuisson. Faites cuire à blanc 20 minutes jusqu'à ce qu'elle soit quasiment cuite.

Mon secret chuchoté à l'oreille : Si votre four a la fâcheuse tendance de ne pas cuire le fond de votre pâte à tarte, suivez mes conseils : faites fondre 10g de beurre au micro-ondes. Posez un papier cuisson sur votre plat à tarte, étalez le beurre fondu sur toute la surface du plat et saupoudrez de sucre glace. Vous poserez votre pâte dessus. Puis reprenez l'étape 1

2. Pendant ce temps, préparez votre pâte aux pistaches : mixez vos pistaches. Dans une jatte, mélangez les pistaches mixées, les 2 yaourts, 2 œufs, le sucre et la farine. Réservez. Pelez vos pommes et coupez de fins quartiers (si vous avez une mandoline c'est mieux).
3. Quand votre cuisson à blanc est terminée, sortez votre pâte (n'éteignez pas le four) et avec un œuf battu, badigeonnez-en votre pâte. **(Secret n°2 pour qu'elle soit imperméable)** et remettez au four 3 minutes pour qu'elle sèche.
4. Sortez votre pâte, versez votre pâte à pistache, posez dessus les pommes et remettez au four pour une vingtaine de minutes à mi hauteur.

Au secours ! Les bords de votre tarte noircissent ? Baissez la température du four à 190° et descendez votre tarte d'un cran dans votre four. Vous laisserez alors 10 minutes de plus environ.