

Tartelette pomme à la frangipane

écrit par Karim



J'ai voulu mélanger plusieurs textures et ingrédients pour cette tartelette afin d'apporter une touche harmonieuse en bouche. D'emblée, vous avez une pâte sucrée généreuse qui résiste honteusement pour révéler une généreuse crème d'amande et une demi-pomme fondante et caramélisée. Si avec tout cela, vous ne succombez pas c'est que j'ai raté mon pari. Il va falloir que je trouve encore plus gourmand.

La pâte sucrée, si vous ne maîtrisez pas encore la confection ce n'est pas grave car dans cette recette on a le droit à la l'imperfection. Pour autant, le visuel ne gâche pas le plaisir ☐ .

La frangipane est composée de deux tiers de crème d'amandes et d'un tiers de crème pâtissière, à ne pas confondre avec la crème d'amandes seule. Je pense qu'avec cette crème d'amande, le mariage est sans limite. Vous pouvez tout faire et presque tout mélanger en cuisson. Pour ma femme (intolérante au Gluten), je pose du papier cuisson dans le fond d'un moule à tartelette puis je le remplis de crème et de morceaux de pommes ou poires pochées et caramélisées. Je peux

vous assurer que ma femme s'en donne à cœur joie. J'en profite, c'est mon quart d'heure de reconnaissance. A chaque bouchée c'est 'Hum, c'est trop bon', 'Hum, c'est trop mortel', 'Hum, c'est une tuerie' puis elle finit par 'OUPSSSS, y'en a plus'.

Je ne sais pas ce que vous en pensez, j'ai pour habitude de dire qu'il ne faut jamais en reprendre deux fois car cela gâche le plaisir. Il est préférable de rester sur une note positive pour apprécier l'instant.

Pour finir, j'ajoute une demi-pomme pochée que je cuis très peu de temps dans un sirop. Le sirop à pocher sert à cuire lentement des fruits pour être utilisé dans des recettes.

Maintenant que je vous ai dévoilé la mariée, va vite falloir passer à la confection. Je vous résume les étapes avant de passer à la réalisation.

→ **La première étape** concerne la pâte sucrée : en cliquant ici, vous retrouverez toutes les explications sur la confection de la pâte sucrée. Petit avantage avec cette recette, vous n'avez pas à respecter les 2 heures de repos avant la cuisson. Le fameux droit à l'imperfection ☐ .

→ **La seconde étape** concerne la réalisation de la frangipane : pour cela, vous allez devoir faire une crème pâtissière puis une crème d'amandes. Pour la crème pâtissière, la recette se trouve ici.

→ **La dernière étape** concerne la pomme pochée : c'est l'étape la plus simple et la plus rapide. Comme d'habitude, j'utilise de préférence des pommes avec une chaire ferme, finement acidulée et légèrement sucrée. La Belle de Boskoop est une variété de pommes qui, comme son nom l'indique, est originaire de Boskoop aux Pays-Bas. Son petit plus, elle résiste très bien à la cuisson.

En dehors du temps de réalisation de la pâte sucrée, il faut compter environ **45 minutes de préparation pour réaliser la frangipane et les pommes pochées, temps de pose compris pour laisser refroidir la crème pâtissière avant de l'incorporer à la crème d'amandes.**

Ustensiles nécessaires pour cette recette :

- 1 robot pâtissier avec le batteur plat (pour la frangipane)
- Un éplucheur Victorinox (pour les pommes)

- 1 poêle (pour caraméliser les pommes)
- Une poche à douilles (sans douilles)
- Une casserole moyenne à fond épais (pour pocher les pommes)

Ingrédients : (Les quantités données vous permettent de faire 8 tartelettes)

- 170gr de crème pâtissière ([cliquez ici](#))
- 4 fonds de tartelette ([cliquez ici](#))
- 2 pommes (Boskoop pour moi)
- 50gr de beurre
- 700gr d'eau
- 150gr de sucre
- 125gr de beurre mou
- 125gr de poudre d'amandes
- 125gr de sucre glace
- 2 œufs moyens
- 15gr de maïzena

Etapes de préparation :

Avant de commencer, lisez toutes les étapes au moins une fois et préparez tous vos ingrédients.

Commencer par préparer les lamelles de pommes :

Je considère que la pâte sucrée est prête et que les fonds de tartelettes non cuits reposent au frais.

Epluchez **les pommes (2)**, retirer le trognon puis les couper en 2.

Dans une casserole à fond épais, verser **l'eau (700gr)** puis **le sucre (150gr)** et porter à ébullition.

Plonger **les demi pommes (4)** puis laisser cuire à frémissement pendant environ **15 minutes**.

Vérifier la cuisson avec un couteau d'office. Il doit s'enfoncer facilement. Pour autant, les demi-pommes doivent préserver une bonne tenue.

Oter les demi-pommes du jus de cuisson et faites-les caraméliser dans **50gr de beurre** fondu pendant **quelques minutes**.

Laisser refroidir puis réserver au frais.



Maintenant, nous allons préparer la frangipane :

Commencer par préparer la crème pâtissière car elle doit être froide avant d'être incorporer à la crème d'amandes.

Dans le bol du robot, verser **le beurre (125gr)**, fouetter jusqu'à l'obtention d'un beurre pommade.

Ajouter **la poudre d'amandes (125gr)** puis **le sucre glace (125gr)** et enfin **les 2 œufs**, un après l'autre.

Battre pendant **5 minutes à vitesse moyenne** pour rendre la préparation homogène et aérée.

Ajouter **la maïzena (15gr)** et continuer de battre pendant **2 minutes**.

Ajouter **la crème pâtissière (170gr)** petit à petit et continuer de battre à vitesse moyenne pendant encore **5 minutes**.



A ce stade, les fonds de tartelette et les pommes pochées sont au frais, la frangipane est terminée. Nous pouvons passer à la confection des tartelettes.

Préchauffer le four à **170°C** chaleur tournante.

Remplir **une poche à douille** (sans douille) de frangipane puis garnir le fond des tartelettes. N'en mettez pas trop mais suffisamment pour permettre à la crème de remontée légèrement sur les bords lorsque vous poserez la demi-pomme. J'ai essayé d'autres méthodes mais finalement c'est celle-ci qui préserve le mieux la frangipane lors de la cuisson. Si vous en mettez de trop, la frangipane va déborder lors de la cuisson.

Vous remarquerez que j'utilise également des moules à tartelettes que je recouvre par la suite. Le résultat est encore plus gourmand car vous pouvez remplir le fond de tartelette avec beaucoup plus de frangipane.

Poser délicatement **la demi-pomme** et appuyer suffisamment pour faire remonter la frangipane sur les côtés. Vous pouvez également remplir le creux de la demi-pomme de frangipane avant de la poser ☐ .



Enfourner pour **35 minutes**. D'habitude, je retire le cercle de pâtisserie à mi-cuisson pour avoir une jolie coloration de la pâte. Dans cette recette, c'est trop dangereux voire presque impossible sans casser la tartelette. J'ai essayé ☹ .

Pour les **personnes intolérantes au Gluten**, vous pouvez poser une feuille de papier sulfurisé puis déposer de la frangipane et des morceaux de pommes pochés.



Informations utiles :

- Pour ne pas être pris par le temps et trouver la recette beaucoup trop longue, préparez vos fonds de tartelettes à l'avance et entreposez-les au congélateur. Elles décongèlent en moins d'une heure.
- Vous pouvez également préparer les pommes pochées à l'avance.
- Pour cette recette, choisissez des pommes qui ne se défont pas à la cuisson, comme la Gala, la Canada ou la Melrose.
- La quantité de sucre à ajouter pour pocher les pommes dépend de l'utilisation et de l'acidité des fruits. Il faut compter en moyenne 300gr de sucre pour 1 litre d'eau.
- Vous pouvez couvrir vos pommes d'une feuille de papier sulfurisé pour éviter l'oxydation lors de la cuisson.
- Vous pouvez remplacer les pommes par des poires, c'est tout aussi excellent. Je reviendrai prochainement avec la recette □ .
- Je vous suggère de les manger encore un peu tiède, elles sont irrésistibles.
- Une fois pochés, les fruits se conservent plusieurs jours au frais.
- Vous pouvez ajouter 1 cuillère à soupe d'alcool (rhum, armagnac, ..) dans la préparation de la crème d'amande.

→ N'oubliez pas de racler les bords du bol lors de la préparation de la frangipane, sinon achetez un batteur racleur (la référence est disponible dans la page des ustensiles).

→ Vous pouvez les entreposer au frais pendant 48 heures. Je vous suggère de les repasser au four à 120°C pendant 10 minutes.

Prenez le temps de cuisiner et surtout, faites-vous plaisir !