

Tourte polonaise aux pommes ou Szarlotka

Pour un moule à manqué de 24 cm de diamètre:

- 1 kg de pommes
- 1/4 cc de cannelle
- 1/4 cc de vanille en poudre
- 2 cs de sucre
- 5 spéculoos

Pour la pâte:

- 300 g de farine
- 1/2 cc de levure chimique
- 75 g de sucre
- 150 g de beurre
- 2 jaunes d'oeufs
- 3 cs de crème fraîche



Préparer la pâte: mélanger la farine, la levure et le sucre puis y incorporer le beurre en morceaux jusqu'à obtenir un sable grossier. Ajouter les jaunes d'oeufs rapidement puis la crème cuillère par cuillère en fonction de l'état de la pâte. Lorsqu'elle forme une boule, la couvrir de film et la placer au frais au moins 1h.

J'ai réalisé cette pâte au kitchenaid avec la feuille.

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante).

Réduire les spéculoos en chapelure. Je l'ai fait dans le TurboMax en deux coups de cuillère à pot!

Étaler les 2/3 de la pâte et en foncer le moule. Piquer le fond avec les dents d'une fourchette et saupoudrer de spéculoos.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>

Peler et couper les pommes en fines lamelles. Les ranger sur le fond de tarte en superposant les couches. Saupoudrer de sucre et d'épices.

Étaler la pâte restante et en couvrir la tarte. Rentrer la pâte sur le pourtour et le faire adhérer à la pâte du dessous. Piquer avec la fourchette en traversant bien la pâte pour laisser s'échapper la vapeur.

Enfourner et laisser cuire 1h (couvrir à mi-cuisson d'une feuille de papier alu pour éviter que la tourte ne colore trop).

A la sortie du four, laisser refroidir avant de démouler.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>