

RECETTE GASTRONOMIQUE
Midi en France – Vincent Ferniot



La tarte normande « FOREST » par Gilbert Beuzelin, retraité pâtissier glacier avec Vincent Ferniot

Pour une tarte de 8 personnes

1 pâte feuillée

1 pâte brisée

6 pommes Canada (1.100 kg)

200 g d'abricots au sirop

80 g de beurre doux fondu et cuit noisette

40 g de sucre semoule

Le macaronnage

70 g de beurre doux

70 g de poudre d'amandes

70 g de sucre semoule

2 œufs entiers

1 c. à café de farine

Commencer par éplucher et couper les pommes en dés. Les étaler sur une plaque avec papier cuisson.

Les précuire à four doux, 170 degrés 10 à 15 minutes maxi. Elles doivent rester fermes.

Les mettre dans un saladier et y incorporer les abricots coupés fins, le sucre et le beurre noisette.

Superposer les 2 pâtes (feuillée et brisée), les étaler et faire 2 tours ensemble.

Foncer le moule à tarte avec la pâte.

Mettre ensuite la préparation pommes, abricots sur la pâte.

Cuire à 180 degrés (à four doux) durant 30 à 35 minutes maxi.

Sortir la tarte et laisser refroidir, quand elle est tiède, faire le mélange du macaronnage (beurre, poudre d'amandes, sucre, œuf, farine) et l'étaler sur le dessus. Saupoudrer de sucre glace.

Enfourner à four doux 180°C pendant 20 minutes pour cuire le macaronnage.