

TARTE POMME & CONFITURE D'ABRICOT



Temps de préparation: 1h 25mn - Temps de cuisson: 25mn - Nombre de portions: 12

Ingrédients:

- 300g Beurre congelé coupé en morceaux de 2-3 cm
- 300g Farine blanche
- 135g Eau froide
- 1/2cc Sel
- 5 Pommes épluchées et coupées en tranches
- 50g Sucre glace

Préparation:

- Mettre le beurre, la farine, l'eau froide et le sel dans le bol, puis mélanger 20 sec/vitesse 6.
- Retirer la pâte du bol, former une boule et l'aplatir en un carré approximatif. A l'aide d'un rouleau à pâtisserie, l'abaisser en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur (60 x 20 cm). Plier la pâte en trois et la faire pivoter d'un quart de tour de manière à avoir le pli sur la gauche. Réserver 15 minutes au réfrigérateur. Répéter l'opération complète deux fois, puis réfrigérer à nouveau 20 minutes avant utilisation ou placer au congélateur pendant 5 minutes.
- Préchauffer le four à 200°C. Tapisser une plaque de four de papier cuisson et réserver.
- Couper la pâte en 4 pâtons et en réserver 2 au réfrigérateur. Abaisser les 2 pâtons restants en 2 rectangles de taille identique (30 x 15 cm). Etaler la confiture. Etaler harmonieusement la moitié des tranches de pomme sur l'un des rectangles de pâte. Passer le rouleau à losanges (voir "Conseil(s)") sur le second rectangle, soulever la pâte en l'étirant pour obtenir des losanges de la taille souhaitée, puis poser bord à bord sur la pâte couverte de lamelles de pomme. Souder les bords avec les doigts, puis les tailler à l'aide d'un couteau de manière à obtenir un rectangle très propre. Réserver les excédents de pâte en les posant les uns sur les autres de façon à ne pas casser le feuilletage pour une utilisation ultérieure. Renouveler l'opération avec les 2 pâtons réservés au frais. L'ensemble des chutes devraient pouvoir vous permettre de réaliser une 3ème petite jalousie ou un autre dessert à base de pâte feuilletée. Saupoudrer de sucre glace, abaisser la température du four à 180°C (Th. 6), puis enfourner et cuire 25 minutes à 180°C. Servir tiède ou froid.