



Accueil » Recettes de cuisine » Desserts » Tartes

## Gâteau aux pommes à ma façon

Pour : 8 personnes

Auteur : [Chef Philippe](#)

Durée : 2 heures

61 notes

Difficulté :

[87 commentaires](#)

### Ingrédients pour 8 personnes :

#### Pâte brisée :

- 200 g de [farine](#)
- 125 g de [beurre](#)
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- un peu d'eau

#### Crème chiboust :

- 250 g de [lait](#)
- 1 [gousse de vanille](#)
- 4 jaunes d'œufs
- 50 g de [sucre](#)
- 25 g de [farine](#)
- 3 [feuilles de gélatine](#)
- 4 blancs d'œufs
- 125 g de [sucre cuit à 121°C](#)
- un peu de [Calvados](#)

#### Garniture :

- 6 pommes (Canada ou [Granny](#))
- [Calvados](#)

#### Finition :

- [cassonade](#) ou [vergeoise brune](#)

#### Matériel utilisé :

- [Cercle à tarte haut inox Ø 28 cm H. 2,7 cm](#)
- [Rouleau à pâtisserie en bois 50 cm](#)
- [Noyaux de cuisson en céramique](#)
- [Fouet de cuisine en inox 25 cm](#)
- [Cercle à vacherin inox Ø 28 cm](#)
- [Thermomètre de cuisson et de four à sonde amovible 0°C à +250°C](#)
- [Spatule type maryse \(35 cm\) \(Elvéa\)](#)
- [Spatule coudée en inox, lame 20,5 cm](#)
- [Film étirable transparent alimentaire \(larg 30 cm\)](#)
- [Chalumeau à Gaz Express](#)
- [Purée de framboise CapFruit \(1 kg\)](#)

### Phases techniques pour Gâteau aux pommes à ma façon :

- 1 Pour réaliser cette recette de gâteau aux pommes à ma façon, commencer par préparer tous les ingrédients.
- 2 Confectionner une [pâte brisée](#).
- 3 [Abaisser](#) la pâte brisée...
- 4 ...et [foncer](#) un cercle à tarte haut. Couper l'excédent de pâte en passant le rouleau à pâtisserie sur les bords du cercle.
- 5 Placer une feuille de papier sulfurisé sur la pâte et répartir des noyaux de cuisson sur toute la surface pour éviter que la pâte boursoufle durant la cuisson.
- 6 Cuire le fond de tarte au four à 180/200°C.

- 7 Au terme de la cuisson retirer le papier sulfurisé et les noyaux de cuisson. Poursuivre la cuisson quelques minutes pour finaliser la cuisson du fond de pâte. Laisser refroidir et réserver de côté.
- 8 Mettre les feuilles de gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- 9 **Crème pâtissière** : Mettre le lait à bouillir avec une gousse de vanille fendue en deux dans le sens de la longueur.
- 10 Verser le sucre en poudre sur les jaunes d'œufs.
- 11 Blanchir la préparation au fouet.
- 12 Ajouter la farine...
- 13 ...et bien mélanger.
- 14 Ajouter le lait bouillant tout en remuant au fouet.
- 15 Transvaser la préparation dans la casserole de cuisson du lait et cuire la crème pâtissière 4 ou 5 minutes jusqu'à ce qu'elle épaississe.
- 16 Égoutter les feuilles de gélatine, bien les presser pour extraire le maximum d'eau et les dissoudre dans la crème pâtissière chaude.
- 17 Aromatiser la crème chiboust au Calvados, puis la laisser refroidir à température ambiante (il ne faut pas que la crème gélifie).
- 18 **Garniture** : Sélectionner de belles pommes. Les éplucher...
- 19 ...et les tailler en tranches régulières.
- 20 Faire fondre un morceau de beurre dans une poêle à revêtement anti-adhésif. Lorsque le beurre est bien chaud et qu'il grésille...
- 21 ...ajouter les pommes.
- 22 Sucrer selon votre goût. "Vous pouvez également ajouter un bâton de vanille coupé en deux et/ou de la cannelle."
- 23 Faire sauter les quartiers de pommes à la poêle, jusqu'à ce que les morceaux soient colorés et cuits... en compote avec des morceaux.
- 24 Puis flamber le tout au Calvados. Pour que le flambage réussisse bien, il faut que l'alcool soit bien chaud...
- 25 ...avant de présenter une flamme.
- 26 Garnir le fond de pâte brisée cuit à blanc avec les pommes refroidies.
- 27 Bien tasser avec le dos d'une cuillère afin de ne pas laisser de trous.
- 28 Retirer le cercle à tarte haut et le remplacer par un cercle à vacherin de même diamètre.
- 29 **Meringue à l'italienne** : Cuire le sucre avec un peu d'eau jusqu'à 121°C. L'usage d'un thermomètre à sonde est préconisé.
- 30 Pendant ce temps, commencer à battre les blancs d'œufs.

- 31 Lorsque le sucre atteint 121°C, le verser sur les blancs d'œufs montés en neige bien ferme en continuant de fouetter à la première vitesse de votre batteur électrique.
- 32 Lorsque le sucre est incorporé, passer à la vitesse maximum et battre jusqu'à complet refroidissement.
- 33 Incorporer 1/3 de la meringue au fouet à main dans la crème pâtissière refroidie (non gélifiée).
- 34 Bien battre jusqu'à l'obtention d'une crème onctueuse et homogène.
- 35 Ajouter le restant de meringue.
- 36 Mélanger délicatement à la spatule type maryse, en donnant un mouvement de rotation jusqu'à l'obtention d'une crème homogène. Attention à ne pas trop la travailler afin de ne pas faire tomber la meringue.
- 37 Garnir la surface de la tarte. Pour cela, disposer la crème sur les pommes.
- 38 Lisser à la spatule métallique coudée en vous guidant avec le bord du cercle.
- 39 Couvrir avec un film étirable alimentaire et laisser prendre au frais quelques heures.
- 40 Quelques heures plus tard, retirer le papier film.
- 41 Saupoudrer la surface du gâteau de cassonade ou de vergeoise brune. Répartir le sucre sur toute la surface en une mince couche.
- 42 Caraméliser toute la surface au chalumeau de cuisine. Laisser prendre au frais avant de servir.
- 43 Décercler le gâteau. Il sera peut être nécessaire de passer la lame d'un couteau sur le contour intérieur du cercle pour faciliter le démoulage.
- 44 Servir frais, accompagné d'une crème anglaise ou d'une purée de framboise.



### *L'astuce du Chef :*

Si vous ne désirez pas utiliser de feuilles de gélatine, qui est un produit d'origine animale, vous pouvez les remplacer par de l'agar-agar obtenu à partir d'algues rouges provenant des océans.

Dosage préconisé par Chef Philippe : 1 feuille de gélatine de 2 g = 0,6 g d'agar-agar.