

TARTE AUX POMMES A LA CONFITURE DE SUCRINE DU BERRY
(Course inscrite à l'inventaire du patrimoine culinaire de la Région Centre)

Recette proposée par : **Brigitte FILIPPI**

LA HAIE GOURMANDE



Ingrédients :

Pour la pâte brisée :

200g de farine, 100g de beurre, 1 pincée de sel,
1 verre d'eau

5 à 6 pommes (environ 1kg)

½ à 1 pot de confiture de Sucrine du Berry

50g de raisins secs gonflés dans un verre de thé

Temps de préparation : 30mn

Temps d'attente de la levée de la pâte : 30 mn

Cuisson : 1h00 environ Th 6, 180°



Préparation :

- Faites gonfler les raisins secs dans du thé froid (ci possible un thé parfumé ou aux épices pour plus de saveur)
- Préparez la pâte brisée. Mettez la farine sur une planche à pâtisserie, ajoutez le sel, émiettez le beurre froid en petits morceaux, du bout des doigts farinés pour qu'il ne colle pas. Faites un puits, mettez y l'eau et mêlez progressivement du bout des doigts pour former une pâte souple. Fraisez la 2 à 3 fois avec la paume de la main. Laissez reposer 30 minutes avant utilisation.
- Pendant ce temps, préchauffez votre four puis épluchez les pommes et coupez les en quartiers.
- Etalez la pâte dans la tourtière en prenant soin de mettre préalablement un peu de farine au fond du plat.
- Garnissez la pâte de confiture de Sucrine du Berry (une couche d'1/2 à 1 cm d'épaisseur selon votre goût) puis les quartiers de pommes.
- Enfournez et déposez les raisins en milieu de cuisson.
- Cette tarte est délicieuse encore tiède.

Bon Appétit

Variantes : Pour les plus pressés, une pâte faite au robot ou une pâte toute prête de bonne qualité peut faire l'affaire. Cette tarte peut se faire avec des poires ou des abricots. La sucrine du Berry

La Haie Gourmande
tel/fax : 02 38 58 88 48

Thierry et Brigitte FILIPPI

La Grosse Planche 45150 FEROLLES

lahaiegourmande@wanadoo.fr www.lahaiegourmande.fr