



Tourte aux pommes



the Smart Oven™ Air Fryer
avec le Système Element iQ™

Sage

Tourte aux pommes

🕒 Préparation 1 h / Cuisson 1 h 15 min / Attente 2 ½ h

👤 8 personnes



the Smart Oven™ Air Fryer

Pour la pâte

360 g de farine
1 cuillère à soupe de sucre glace
1 cuillère à café de sel fin
225 g de beurre doux froid coupé en cubes de 1 cm
120 ml d'eau glacée

Pour la garniture

2,5 kg de pommes Granny Smith, pelées, évidées et coupées en tranches de 5 mm d'épaisseur

175 g de sucre glace

75 g de sucre roux
1 ½ cuillère à café de cannelle moulue
½ cuillère à café de noix de muscade moulue
½ cuillère à café de poivre de Jamaïque moulu
½ cuillère à café de gingembre moulu
½ cuillère à café de sel fin
2 cuillères à soupe de fécule de maïs
45 g de beurre doux

1. Dans un bol moyen, mélangez la farine, le sucre et le sel. Mélangez. Ajoutez le beurre et malaxez du bout des doigts le beurre et les ingrédients secs jusqu'à ce que la pâte ressemble à de la chapelure.
2. Ajoutez l'eau glacée et travaillez doucement la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle s'assemble. Faites attention à ne pas trop travailler la pâte.
3. Posez la pâte sur une surface légèrement enfarinée et formez une boule. Divisez la pâte en deux, formez un disque avec chaque moitié et enveloppez-le dans un film alimentaire. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 30 min.
4. Dans un petit saladier, mélangez 75 g de sucre glace, le sucre roux, les épices, le sel et la fécule de maïs.
5. Faites chauffer une grande casserole à feu moyen. Ajoutez 25 g de beurre et faites fondre. Ajoutez les tranches de pommes et les 100 g de sucre restants. Mélangez uniformément et faites sauter pendant 10 minutes pour ramollir légèrement les ingrédients. Remuez doucement fréquemment pour assurer une cuisson uniforme.
6. La cuisson préalable des pommes avec du sucre les fait rétrécir, ce qui évitera le grand vide qui se forme souvent sous la croûte cuite au four.
7. Lorsque les pommes sont ramollies, égouttez le liquide de la poêle et jetez-le. Ajoutez le reste du beurre et remuez pour bien enrober les pommes. Étendez les pommes sur une plaque à pâtisserie en une seule couche et laissez refroidir à température ambiante. Mettez la casserole de côté sans la nettoyer.
8. Une fois les pommes refroidies, remettez-les dans la casserole et saupoudrez du reste du mélange de sucre, d'épices et de fécule de maïs. Mélangez pour bien enrober.
9. Étalez une moitié de la pâte sur environ 35 cm de diamètre et 3 mm d'épaisseur. Pliez délicatement en deux et disposez-la dans le fond d'un moule à tarte de 24 cm (4 cm de profondeur). Dépliez délicatement la pâte. Mettez au réfrigérateur au moins 10 min avant d'ajouter la garniture.
10. Étalez l'autre moitié de la pâte sur environ 3 mm d'épaisseur. Placez-la au centre d'une feuille de papier sulfurisé. Mettez au réfrigérateur pendant au moins 10 min.
11. Retirez le moule à tarte et les deux disques de pâte du réfrigérateur. Mettez de côté le disque du dessus. Garnissez uniformément le moule à tarte avec le mélange de pommes.
12. Retirez le disque de pâte supérieur du papier sulfurisé et centrez-le sur le dessus de la tourte. Dépliez délicatement la pâte et pincez les bords des deux disques.
13. À l'aide de ciseaux de cuisine ou d'un couteau aiguisé, taillez uniformément les deux disques de façon à ce qu'ils dépassent le bord d'1 cm. Pincez les bords ensemble. Mettre la tourte au réfrigérateur pendant 15 min pour raffermir la pâte.
14. Avant la cuisson, utilisez un couteau aiguisé pour couper 4-5 fentes de 5 cm de long sur le dessus afin d'éventer la vapeur.
15. Placez la grille au niveau du milieu. Préchauffez le four. Sélectionnez BAKE/ CONVECTION/175 °C/1 h 15 min et appuyez sur start.
16. Déposez la tourte sur un grand plateau et cuisez au four jusqu'à ce que la croûte soit croustillante, dorée et que le jus bouillonne.
17. Retirez la tourte du four et laissez-la refroidir sur une grille pendant au moins 2 heures avant de servir.