

Tarte acidulée aux pétales de pommes et au citron

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte sablée.

Pour la base au citron

- 3 citrons,
- 100 g de sucre en poudre,
- 10 cl de lait,
- 1 c. à s. de maïzena,
- 2 œufs.

Pour la garniture de pétales de pommes

- 1 kg de pommes (type Golden ou Reinettes), soit 700 à 800 g une fois épluchées,
- 20 g de beurre,
- 50 g de sucre en poudre.

Préparation : 1h. Cuisson : 30 min.

Râper le zeste des citrons et le hacher aussi finement que possible. Presser les 3 citrons et ajouter la pulpe, ainsi que la moitié du jus, aux zestes.

Séparer les blancs des jaunes d'œufs. Dans une casserole, battre les jaunes d'œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Ajouter le mélange jus/pulpe de citron, ainsi que la maïzena préalablement délayée dans le lait. Faire épaissir à feu doux. Réserver.

Battre les blancs d'œufs en neige avec une pincée de sel, et les incorporer à la crème citronnée.

Éplucher les pommes et les débiter en lamelles assez fines (il est inutile de chercher à faire des lamelles semblables).

Dans une cocotte, faire un début de caramel avec le beurre et le sucre. Y jeter les lamelles de pommes et les faire confire à feu vif pour qu'elles deviennent tendres et légèrement dorées, sans les réduire en compote. En fin de cuisson, ajouter le reste de jus de citron et le laisser évaporer.

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7-8).

Foncer un moule à tarte avec la pâte sablée. Y répartir la crème au citron et enfourner pour 15 minutes.

Répartir les pétales de pommes sur le dessus de la tarte et remettre au four pour 15 minutes, jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés. 5 minutes avant la fin de la cuisson, saupoudrer de sucre en poudre.

Servir tiède ou froid.

Remarques : Si vous n'avez pas le temps de préparer une pâte sablée, il est possible d'utiliser une pâte feuilletée du commerce. Au lieu de confire les pétales de pommes, vous pouvez aussi les étaler directement sur la pâte et verser dessus un sirop de citron. Attention: dans ce cas, il faut prévoir une cuisson au four un peu plus longue.