

Tarte d'automne aux pétales de pommes confits et à l'orange

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 1 pâte sablée aux spéculoos.

Pour la crème à l'orange

- 2 oranges et le zeste d'une troisième,
- 60 g de beurre,
- une dizaine de noisettes,
- 100 g de sucre en poudre,
- 2 œufs.

Pour la garniture de pétales de pommes

- 1 kg de pommes (type Golden ou Reinettes),
- le jus d'une orange,
- 20 g de beurre,
- 50 g de sucre en poudre.

Préparation : 1h. Cuisson : 30 min.

Préparer la pâte sablée la veille de préférence.

Le jour même, râper le zeste des oranges, et le hacher aussi finement que possible. On peut éventuellement ajouter quelques noisettes à cette étape. Presser 2 oranges et ajouter le jus aux zestes.

Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux. Y ajouter le sucre, puis les œufs battus en omelette. Mélanger au fouet pour éviter la formation de grumeaux. Sans cesser de mélanger, ajouter le mélange zeste-jus d'oranges. Laisser cuire à feu doux jusqu'à ce que la crème s'épaississe. Éteindre alors le feu et réserver la crème, en la remuant de temps en temps.

Dans une cocotte, faire un sirop avec le beurre, le sucre et le jus de la troisième orange.

Pendant ce temps, épilucher les pommes et les débiter en lamelles assez fines (il est inutile de chercher à faire des lamelles semblables).

Préchauffer le four à 220°C (Th. 7).

Lorsque le sirop est suffisamment réduit, 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.

Étaler la pâte sablée et foncer un moule à tarte. Y répartir la crème à l'orange, puis les pétales de pommes. Saupoudrer de sucre en poudre et enfourner pour 30 minutes environ, jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés.

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 le sirop d'oranges. Attention: dans ce cas, il faut prévoir une cuisson au four un peu plus longue.

Variante de crème à l'orange : 3 jaunes d'œufs, 10 cl de jus d'orange, le zeste de 3 oranges, 25 g de poudre de noisettes, 75 g de sucre en poudre, 1 c. à s. de farine ou de fécule, 1 pincée de gingembre et de cannelle en poudre. Procéder comme pour une crème anglaise assez ferme.