

RECETTE SUCRÉE

Nombre de personnes : 8 - Temps de préparation : 20 mn

Cuisson : 35 mn - Difficulté : facile



Tarte cacaotée aux pommes et son crumble de noisettes

> Préparation

- Préparer la pâte : dans un saladier, mélanger la farine, le cacao, le sucre glace, la pincée de sel et le beurre mou coupé en petits dés. Ajouter l'oeuf et travailler jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Rouler la pâte en boule, l'envelopper d'un film alimentaire et mettre au frais une bonne demi-heure. Étaler ensuite la pâte dans un moule à manqué haut de 28 cm de diamètre.
- Préparer la compotée de pommes : éplucher les pommes, les couper en lamelles et les mettre dans une casserole avec le sucre. Fendre une gousse de vanille en deux, grattez-la pour récupérer la vanille et l'incorporer aux pommes. Faire cuire 10 mn. Laisser refroidir et réserver.
- Préparer le crumble aux noisettes : dans un saladier, mélanger la farine, le sucre glace, les noisettes et ajouter 2 càs d'eau froide. Ajouter le beurre mou coupé en petits dés et mélanger du bout des doigts pour une obtenir une pâte friable et sableuse. Mettre au frais une vingtaine de minutes. Verser la compotée de pommes sur la pâte cacaotée, puis répartir le crumble de noisettes sur le dessus.
- Enfourner à four préchauffé à 180°C pour environ 35 mn.
- Servir tiède ou froid selon les goûts.

Ingrédients

Pour la pâte :

- 220 g de farine
- 60 g de sucre glace
- 1 oeuf
- 100 g de beurre
- 30 g de cacao amer
- 1 pincée de sel

Pour la compotée de pommes :

- 1 kg de pommes
- 50 g de sucre
- 1 gousse de vanille

Pour le crumble aux noisettes :

- 110 g de farine
- 50 g de sucre glace
- 2 càs d'eau
- 100 g de noisettes décortiquées
- 50 g de beurre