

TARTES SOLEIL

Cours du 27 mars 2019 – Intervenante Arielle Gargot

Tarte soleil aux pommes

Ingrédients

- 2 pâtes feuilletées rondes
- 6 CS de compote de pommes (de préférence maison)
- 2 CS de poudre d'amande
- 1 œuf (pour la dorure)

Préparation

1. Dérouler la première pâte feuilletée sur du papier sulfurisé
2. Etaler la compote de pommes en laissant un bord d'1 cm pour souder
3. Saupoudrer la poudre d'amande
4. Badigeonner le bord avec un peu d'eau au pinceau de cuisine
5. Recouvrir délicatement de la deuxième pâte feuilletée et souder les bords
6. Préchauffer votre four à 200°C
7. Déposer un verre au centre de la pâte en appuyant légèrement. Avec un couteau bien aiguisé, commencer à couper en 4 le cercle de pâte, puis chaque partie en 2, puis encore 1 fois en 2, pour obtenir ainsi 16 morceaux
8. Torsader 2 ou 3 fois chaque part selon l'épaisseur de la garniture qui ne doit pas trop ressortir
9. Badigeonner la pâte avec un œuf battu au pinceau de cuisine
10. Transférer la tarte sur une plaque de cuisson et enfourner pour 20 à 25 mn en fonction de votre four. La tarte doit être bien gonflée et dorée



Tarte soleil au chocolat/coco

1. Mélanger 120 g de chocolat noir fondu avec 600 ml de lait ou de lait de coco
2. Déposer cette ganache sur la première pâte feuilletée en laissant 1 cm pour souder
3. Saupoudrer de 2 à 3 CS de noix de coco râpée selon votre goût
4. Procéder de la même façon ensuite



Tarte soleil à la confiture de fraise/pralines roses

1. Procéder comme pour la tarte soleil aux pommes mais avec la garniture suivante :
2. Déposer 4 à 5 CS de confiture de fraise sur la première pâte feuilletée
3. Saupoudrer avec 50 g de pralines roses concassées assez fin
4. Recouvrir délicatement avec la seconde pâte feuilletée
5. Découper vos portions et badigeonner d'œuf pour la dorure
6. Saupoudrer à nouveau de quelques pralines roses concassées et mettre au four

