



Pommes au four et tarte vigneronne

Pommes au four (pour 4 personnes)

- 4 pommes à cuire
- 4 c à s de sucre roux
- Poudre de cannelle
- 4 c à s de raisins de Corinthe
- 4 c à s de beurre doux
- 1 citron jaune
- 250 g de crème aigre
- Glace vanille

Préparation

1/ Préchauffez votre four à 200 °C.

2/ Épluchez vos pommes et enlevez le trognon. Passez-les au jus de citron pour éviter qu'elles oxydent.

3/ Dans un plat à four, placez vos pommes. Remplissez le trou avec du beurre, un peu de sucre et quelques raisins. Disposez le reste autour. Faites cuire pendant +/- 15 à 20 minutes.

4/ Mélangez la glace vanille et la poudre de cannelle.

5/ Sortez vos pommes du four. Dressez-les avec une boule de glace et de la crème aigre.

Tarte vigneronne (pour 8 personnes)

- 4 pommes golden
- 3 c à s de sucre roux
- 1 pâte feuilletée
- 100 g de beurre
- 3 spéculoos
- 1 bouteille de vin rouge
- 250 g de sucre gélifiant
- Cannelle en poudre



Préparation

- 1/ Versez le vin rouge dans une casserole avec le sucre gélifiant et la cannelle selon votre goût. Laissez cuire pendant 20 minutes.
- 2/ Quand le mélange commence à épaissir, arrêtez la source de chaleur et laissez refroidir.
- 3/ Une fois froide, mettez la confiture au frigo pour qu'elle durcisse.
- 4/ Préchauffez votre four à 180 °C.
- 5/ Abaissez la pâte dans la platine.
- 6/ Épluchez les pommes et coupez-les en fines tranches.
- 7/ Sur le fond de pâte, mettez quelques noix de beurre en pommade et le spéculoos écrasé.
- 8/ Garnissez avec les tranches de pommes et terminez avec quelques noix de beurre. Saupoudrez d'un peu de cannelle en poudre et de sucre brun.
- 9/ Enfournez pendant 30 minutes.
- 10/ Lorsque la tarte est cuite, laissez-la refroidir et ensuite, démoulez-la.
- 11/ Au moment de servir étalez la confiture de vin et servez.

Regardez la préparation en vidéo :

http://www.rtbf.be/tv/emission/detail_un-gars-un-chef/recettes/article_pomme-au-four-et-tarte-vigneronne?id=8153462&emissionId=5931