

Tarte aux pommes Amankay

Une tarte à la combinaison inattendue de pommes acidulées cuites à l'huile d'olive, recouverte d'une crème à la confiture de lait et d'amandes caramélisées, le tout posé sur une pâte sablée. Son nom vient du Café Amankay, un café, boulangerie, restaurant artisanal à Pucón au Chili où les propriétaires m'ont fait découvrir leur tarte à la crème de manjar (la confiture de lait). En prenant cette base, j'ai imaginé une tarte aux pommes savoureuse. Amancay est un nom d'origine quéchua d'une fleur de lis blanche au doux parfum, typique de la Patagonie, symbole d'amour absolu.



Chaque élément de la tarte se prépare à l'avance, ne nécessitant pas de cuisson supplémentaire.

Ingrédients pour la pâte sablée (pour un moule à tarte de 28 cm) :

- 180 g de farine type 65,
- 100 g de beurre mou à la texture de pommade,
- 40 g d'œuf entier (battre l'œuf, peser et mettre le reste de côté),
- 4 g de sel fin,
- 70 g de sucre de canne blond à broyer en sucre glace (environ 45 secondes dans un mixeur hachoir),
- 25 g de poudre de noisette ou d'amande (ou 3 g de levure chimique).

Ingrédients pour la ganache à la confiture de lait :

- 20 cl de crème liquide entière à 30%,
- 100 g de confiture de lait,
- 2 g de gélatine (1 feuille à humidifier dans l'eau froide) ou 0,6 g (1/3 de cuillère à café) d'Agar Agar [mélanger la quantité d'Agar Agar dans 2 cuillères à soupe de crème liquide à température ambiante, puis ajouter l'Agar Agar dilué dans le reste de préparation et porter à ébullition 1 à 2 minutes].

Ingrédients pour les pommes à huile d'olive :

- 3 à 4 pommes pour obtenir environ 400g de fruits coupés; la saveur acidulée des pommes est primordiale, de type Boskoop, Braeburn, Elstar, Jonathan, Reinette, Cox Orange...
- 50 g d'huile d'olive.

Ingrédients pour les amandes caramélisées :

- 40 g d'amandes effilées,
- 8 g de sucre,
- 4 g d'eau chaude.

Déroulé de la recette :

Pâte sablée :

Dans un petit saladier, mélanger le sucre glace et la poudre de noisette ou d'amande. Dans un autre grand saladier, combiner la farine et le beurre mou avec un mélangeur à vitesse lente. Dès que le mélange est poudreux, il ne doit pas s'amalgamer, ajouter l'œuf et le sel, et mélanger toujours à vitesse lente. Quand la pâte s'agglomère, incorporer le mélange sucre glace et poudre de noisette ou d'amande et arrêter immédiatement de mélanger dès que la pâte s'agglomère à nouveau. Sortir la pâte du saladier, la couvrir d'un film plastique et mettre au repos au réfrigérateur entre 2 heures à une nuit. Puis, abaisser la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur environ en formant un cercle de 31 cm de diamètre pour un moule à tarte de 28 cm de diamètre. Quand la pâte est placée dans le moule, piquer le fond de pâte de plusieurs coups de fourchette. Cuire la pâte à blanc (sans rien dessus) au four pendant 20 minutes à 150° chaleur tournante, ou 160° en mode convection. Enfin, laisser refroidir la pâte et la démouler.

Ganache à la confiture de lait :

Verser la crème liquide et la confiture de lait dans une casserole, et porter à ébullition en remuant avec un fouet. Puis, sortir la casserole du feu et incorporer la gélatine ou l'Agar Agar selon leurs modes d'emploi respectifs. Verser la crème chaude dans un bol, le couvrir d'un film plastique et reposer au froid 1h30 à 2 heures au congélateur ou plusieurs heures au réfrigérateur (la crème se garde au moins 3 jours au réfrigérateur). La crème doit être prise et bien froide.



Cuisson des pommes :

Tailler les pommes en tranches. Cuisson sur feu moyen-doux (4/10) environ 10 à 12 minutes, dans une casserole couverte, en remuant toutes les 2 à 3 minutes. Les pommes doivent encore avoir de la tenue, entre à peine ferme et pas totalement fondante, pouvant se trancher sans effort à la cuillère. Verser les pommes cuites dans un bol sans garder les liquides du jus et l'huile de cuisson. Laisser refroidir une heure ou mettre au frais (les pommes cuites se gardent au moins 3 jours au réfrigérateur).



Amandes caramélisées :

Dans une tasse, diluer le sucre dans l'eau chaude, verser les amandes dans la tasse et mélanger. Répandre le tout dans une poêle chaude à feu moyen-fort (7 à 8/10), torréfier quelques minutes pour que les amandes caramélisent et prennent une couleur dorée à marron. Verser les amandes caramélisées sur une assiette pour les refroidir et séparer à la main les paquets d'amandes caramélisées et torréfiées.



Montage de la tarte :

Sortir la crème du réfrigérateur et la mettre dans un petit saladier. Elle doit être bien froide. Monter la crème au fouet au batteur électrique pendant 3 à 5 minutes, d'abord à vitesse lente pendant 30 secondes, puis à vitesse moyenne pendant 30 secondes et le reste du temps à vitesse rapide. Le crème devient aérée et onctueuse, elle s'est transformée en ganache.



Si les pommes ont bien résisté à la cuisson, on peut les poser au-dessus de la ganache étalée sur la pâte sablée (photos ci-dessous), sinon, c'est la crème qui garnira les pommes cuites (photos ci-après).



Poser la pâte sablée cuite et refroidie sur un plat, couvrir de pommes cuites. Transférer la ganache dans une poche à douille avec une grande ouverture et couvrir intégralement les pommes de ganache. Enfin, disperser les amandes caramélisées sur le dessus.



Garder au frais avant de servir. La tarte se conserve 1 à 2 jours au réfrigérateur.