LES PETITS CARNETS BEAULIEU · MAISON BEAULIEU

EXTRAIT OFFERT · TABLE DES MATIÈRES & 5 RECETTES

Les Tartes & Tartelettes

Découvrez l'architecture complète de l'ouvrage ainsi que cinq recettes intégrales prêtes à cuisiner.

Retrouvez l'édition complète (Ebook, Broché & Relié Collector) sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi27**

I. Table des Matières de l’Ouvrage

Chapitre 1 — Chapitre I — Les Tartes aux Pommes

1. tarte Tatin canon des Demoiselles Tatin
2. tarte aux pommes à la normande à la crème aux œufs et au calvados Pays d’Auge AOC
3. tarte aux pommes alsacienne à la cannelle de Ceylan et aux raisins de Smyrne
4. tarte fine aux pommes feuilletée en éventail au beurre fondu et sucre cassonade
5. tarte amandine aux pommes à la crème d’amande de Bourdaloue
6. tarte aux pommes au cidre brut de Normandie AOC réduit
7. tarte aux pommes meringuée à la meringue italienne
8. tarte aux pommes Reinette grise du Limousin IGP au miel d’acacia
9. tarte aux pommes flambée au calvados au moment du service
10. tarte rustique aux pommes en galette à la pâte brisée pliée
11. tarte aux pommes à la mode du Berry au lait crémé
12. tarte aux pommes à la crème pâtissière et aux noix du Périgord AOP
13. tarte aux pommes en chausson géant feuilleté à la cassonade

Chapitre 2 — Chapitre II — Les Tartes aux Fruits Rouges et d’Été

1. tarte aux fraises canon Mara des Bois à la crème pâtissière vanillée
2. tarte aux fraises de Plougastel IGP à la crème mousseline au beurre
3. tarte aux framboises de Roybon à la crème pâtissière framboisée
4. tarte aux mûres sauvages des haies à la pâte sablée fine
5. tarte aux groseilles à grappes meringuée à l’ancienne
6. tarte aux cassis Noir de Bourgogne à la crème de cassis Boudier
7. tarte aux mirabelles de Lorraine IGP à la pâte sablée
8. tarte aux quetsches d’Alsace à la pâte brisée et cannelle
9. tarte aux abricots du Roussillon Rouge AOP à la frangipane
10. tarte aux pêches de vigne et aux pêches blanches
11. tarte aux prunes Reine-Claude à la pâte brisée
12. tarte aux cerises basque (gâteau basque-cerise)
13. tarte aux figues du Bassin de Solliès AOP

Chapitre 3 — Chapitre III — Les Tartes aux Fruits d'Automne et d'Hiver

1. tarte aux poires Bourdaloue canon
2. tarte aux coings au miel d'acacia
3. tarte aux marrons d'Ardèche AOP à la crème de marrons
4. tarte aux pruneaux d'Agen IGP au pruneau-cognac
5. tarte aux raisins muscat à la pâte sablée
6. tarte aux kakis au gingembre confit
7. tarte à l'ananas Victoria au rhum
8. tarte aux fruits secs (noix, noisettes, amandes, pignons) au miel
9. tarte aux noix du Périgord AOP à la crème
10. tarte aux noisettes du Piémont DOP
11. tarte aux dattes Medjool au beurre noisette
12. tarte aux fruits secs et chocolat noir

Chapitre 4 — Chapitre IV — Les Tartes aux Agrumes et Meringuées

1. tarte au citron canon Pellaprat
2. tarte au citron meringuée
3. tarte au citron de Menton IGP
4. tarte aux oranges Maltaises au cointreau
5. tarte aux oranges bigarades à la confiture amère
6. tarte au pamplemousse rose au miel d'agrumes
7. tarte aux mandarines à la vanille
8. tarte aux clémentines de Corse IGP au miel
9. tarte au yuzu meringuée
10. tarte aux trois agrumes (citron-orange-pamplemousse)

Chapitre 5 — Chapitre V — Les Tartes Crémées et Flans Pâtissiers

1. flan parisien canon à la vanille de Madagascar
2. tarte au lait du Berry
3. tarte au sucre du Nord à la vergeoise blonde
4. tarte au sucre alsacienne (Zuckerkuche)
5. tarte au fromage blanc alsacienne (Käseküchen)
6. tarte au fromage blanc lorrain
7. tarte vaudoise au sucre francisée
8. tarte à la rhubarbe à la crème pâtissière
9. tarte aux blettes niçoise sucrée canon Reboul
10. tarte au riz du Verdon hivernale
11. tarte à la crème fraîche d'Isigny AOP au sucre roux
12. tarte alsacienne aux pommes à la crème (Apfelkuchen)
13. far breton à la pâte sablée non-traditionnelle (variante)

Chapitre 6 — Chapitre VI — Les Tartes au Chocolat et aux Fruits Secs

1. tarte au chocolat fondante canon
2. tarte au chocolat ganache
3. tarte chocolat-poire signature contemporaine
4. tarte chocolat-noisettes torréfiées
5. tarte chocolat-framboise au coulis
6. tarte chocolat-orange à la marmelade amère
7. tarte chocolat-café au mascarpone
8. tarte chocolat-caramel beurre salé
9. tarte chocolat-piment d'Espelette AOP

Chapitre 7 — Chapitre VII — Les Galettes, Pithiviers et Pâtes Feuilletées Sucrées

1. galette des rois feuilletée à la frangipane canon
2. pithivier feuilleté à la frangipane à la fève des rois
3. tarte des rois bordelaise briochée
4. mille-feuille tartée à la crème pâtissière
5. dartois aux pommes feuilleté
6. chausson aux pommes feuilleté
7. friand aux fruits feuilleté
8. tarte feuilletée aux pommes en éventail
9. galette feuilletée aux poires Williams et chocolat
10. galette feuilletée à la pistache et framboise
11. tarte feuilletée aux abricots
12. tarte feuilletée aux pêches

Chapitre 8 — Chapitre VIII — Les Tartelettes et Petits Formats Codifiés

1. tartelettes aux fraises Mara des Bois à la crème pâtissière
2. tartelettes aux framboises au coulis
3. tartelettes au citron meringuées
4. tartelettes au café à la crème pâtissière
5. tartelettes au chocolat ganache
6. tartelettes aux pommes à la cannelle
7. tartelettes aux abricots et amandes effilées
8. tartelettes aux mirabelles de Lorraine IGP
9. tartelettes aux marrons d'Ardèche AOP
10. tartelettes aux noisettes et chocolat
11. tartelettes aux fruits exotiques (mangue-passion-coco)
12. tartelettes mojito (citron-vert et menthe)
13. tartelettes basilic-fraises au mascarpone
14. tartelettes pommes-caramel beurre salé
15. tartelettes Tatin individuelles
16. tartelettes aux figues et chèvre frais (sucrée)
17. tartelettes aux poires Williams et amande
18. tartelettes aux trois chocolats (noir-lait-blanc)

II. Cinq Recettes Complètes Extraites de l’Ouvrage

RECETTE 1 SUR 5 · EXTRAIT DE L’OUVRAGE

Le présent livre

Ce livre rassemble cent tartes choisies dans cette tradition longue de plus de deux siècles. Chaque chapitre couvre une famille — pommes, fruits rouges et d’été, fruits d’automne et d’hiver, agrumes et meringuées, crémées et flans, chocolat et fruits secs, galettes et pithiviers, tartelettes individuelles. Chaque préparation est codifiée selon une signature documentée par un grand chef ou une tradition régionale.

Bonne lecture, et bons goûters.

Adrien Beaulieu AB Éditions, mai 2026

RECETTE 2 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi27-001. tarte Tatin canon des Demoiselles Tatin

30 min de préparation · 50 min de cuisson · 8 personnes

Ingrédients : 1,2 kg de pommes Reinette grise du Limousin IGP ou Reine des Reinettes (à défaut Boskoop ou Calville blanc d'hiver — variétés à chair ferme qui tiennent la cuisson sans se défaire), 200 g de sucre canne semoule, 100 g de beurre AOP des Charentes-Poitou en parcelles, 1 demi-cuillerée à café de jus de citron de Menton IGP, 1 pincée de fleur de sel de Guérande IGP, 1 demi-cuillerée à café de vanille Bourbon de Madagascar en grains grattés (en option signature), 280 g de pâte brisée maison fine (250 g de farine type 45, 125 g de beurre froid en parcelles, 1 jaune d'œuf, 4 cuillerées à soupe d'eau froide, 1 pincée de sel, 1 cuillerée à café de sucre — voir vi04-001 pâte brisée canon), 4 cuillerées à soupe de crème fraîche d'Isigny AOP épaisse pour le service, en option un trait de calvados Pays d'Auge AOC en accompagnement final.

Préparation : Préparer la pâte brisée fine la veille — sabler le beurre froid avec la farine et le sel jusqu'à consistance de sable, ajouter le jaune d'œuf et l'eau froide en filet, fraiser deux fois sur le marbre du plat de la main, façonner en boule, filmer et reposer au frais une nuit. Le lendemain, peler les pommes, les couper en deux dans la hauteur, retirer le cœur et les pépins à la cuillère parisienne, citronner aussitôt pour éviter l'oxydation. Choisir un moule à manqué en cuivre étamé ou en fonte épaisse de vingt-cinq centimètres de diamètre — la matière épaisse est cardinale pour la caramélisation lente et homogène, la fine tôle brûle sans caraméliser. Verser le sucre en une couche régulière au fond du moule, ajouter le jus de citron en filet et démarrer la caramélisation à feu moyen sans remuer — laisser fondre par évaporation jusqu'à coloration blond-doré puis ambré-acajou homogène, en inclinant doucement le moule pour répartir si nécessaire. Hors du feu dès l'ambré, ajouter le beurre en parcelles qui mousse au contact en sifflant, fouetter rapidement pour homogénéiser le caramel beurré, puis ajouter la fleur de sel et la vanille en grains grattés en option. Ranger les demi-pommes côté bombé vers le bas en couronne serrée à l'extérieur du moule, puis combler le centre avec d'autres demi-pommes serrées, en pressant fermement à la spatule pour que les pommes soient au contact total du caramel. Préchauffer le four à 200 °C en chaleur traditionnelle. Cuire la tarte trente minutes à 200 °C jusqu'à ce que les pommes soient fondantes et qu'elles aient libéré leur jus qui se mêle au caramel beurré bouillonnant. Pendant ce temps, abaisser la pâte brisée au

rouleau sur quatre millimètres d'épaisseur et tailler un disque légèrement plus grand que le moule (vingt-sept centimètres). Sortir le moule du four, recouvrir les pommes du disque de pâte en rentrant les bords à l'intérieur du moule contre les pommes (jamais à l'extérieur — la pâte doit envelopper les pommes pour les protéger à la cuisson), piquer la pâte de quelques coups de fourchette pour évacuer la vapeur. Remettre au four à 200 °C pour vingt minutes supplémentaires jusqu'à ce que la pâte soit dorée acajou. Sortir, laisser reposer cinq minutes seulement (jamais davantage — le caramel se figerait), poser un plat de service à l'envers sur le moule, et d'un geste sûr et rapide, retourner l'ensemble pour démouler la tarte sur le plat. Si quelques pommes adhèrent encore au moule, les déposer délicatement à leur place. Servir tiède, accompagnée d'une cuillerée généreuse de crème fraîche d'Isigny et en option d'un trait de calvados Pays d'Auge AOC versé en saucière.

Observations : La Tarte Tatin est née à la fin du XIXe siècle dans l'Hôtel Tatin de Lamotte-Beuvron en Sologne, tenu par les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) qui l'auraient inventée par hasard — Stéphanie ayant oublié la pâte de la tarte aux pommes au four et l'ayant rajoutée par-dessus les pommes caramélisant déjà dans le moule, créant ainsi la tarte renversée qui ferait leur gloire. La signature fut introduite à Paris dans les années 1920 par le gastronome Curnonsky qui en fit la promotion auprès de Louis Vaudable au restaurant Maxim's de la rue Royale, où la Tatin entra définitivement au répertoire de la grande pâtisserie française et où elle figure encore aujourd'hui à la carte. La règle absolue de la Tatin canonique tient en quatre points cardinaux qu'aucune dérive contemporaine ne doit transgresser. Premièrement, la variété de pomme doit être à chair ferme qui tient la cuisson — Reinette grise du Limousin IGP, Reine des Reinettes, Boskoop ou Calville blanc d'hiver — jamais une pomme à dessert moderne (Golden, Gala, Pink Lady) qui s'effondrerait en compote pendant la caramélisation. Deuxièmement, le moule doit être épais en cuivre étamé ou en fonte — la fine tôle brûle le sucre avant qu'il ne caramélise. Troisièmement, le caramel doit être conduit jusqu'à la couleur ambré-acajou homogène avant l'ajout du beurre, puis monté au beurre hors du feu en émulsion mousseuse — un caramel trop blond manquera de profondeur, un caramel trop foncé tournera à l'amer. Quatrièmement, le retournement doit être effectué cinq minutes après la sortie du four, ni plus ni moins — trop tôt les pommes glissent dans le caramel encore liquide, trop tard le caramel fige et la tarte adhère au moule. Curnonsky écrivait dans La France Gastronomique (1923-1928) : « Une Tatin réussie marie le fondant de la pomme, le craquant de la pâte sablée par la chaleur du caramel,

et la profondeur amère-douce du beurre incorporé chaud — c'est la quintessence de la pâtisserie paysanne française élevée à la grande table. » Servir tiède pour l'apogée du parfum (jamais bouillante qui brûlerait, jamais froide qui figerait le caramel) avec une cuillerée de crème fraîche d'Isigny AOP qui contrebalance la richesse du caramel-beurre. La variante de la maison Tatin originelle utilise du calvados Pays d'Auge AOC en saucière à part — quelques gouttes flambées au moment du service donnent l'apothéose. Vin : un cidre bouché brut de Normandie AOC, un Vouvray demi-sec AOC, ou un Sauternes AOC pour les grandes tablées dominicales.

RECETTE 3 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi27-002. tarte aux pommes à la normande à la crème aux œufs et au calvados Pays d'Auge AOC

25 min de préparation · 45 min de cuisson · 8 personnes

Ingrédients : 1 kg de pommes Reinette grise du Limousin IGP ou Boskoop ou Calville blanc d'hiver (variétés à chair ferme qui tiennent la cuisson sans s'effondrer), le jus d'un demi-citron de Menton IGP, 280 g de pâte brisée maison fine (voir vi04-001), 3 œufs entiers extra-frais, 200 ml de crème fraîche d'Isigny AOP épaisse, 100 ml de lait entier de Bretagne, 100 g de sucre canne semoule, 1 sachet de sucre vanillé maison à la vanille Bourbon de Madagascar, 4 cuillerées à soupe de calvados Pays d'Auge AOC vieilli, 50 g d'amandes en poudre fine pour le fond (technique cardinale pour absorber le jus des pommes et préserver la pâte), 30 g de beurre AOP des Charentes-Poitou en parcelles pour la finition, 1 cuillerée à café de cannelle de Ceylan moulue en option, 1 cuillerée à soupe de sucre cristal pour saupoudrer.

Préparation : Préparer la pâte brisée la veille selon la technique canonique (fraisage à plat de la main, repos d'une nuit au frais). Le lendemain, abaisser la pâte au rouleau sur trois millimètres et foncer un moule à tarte de vingt-six centimètres en pressant les bords contre la cannelure, piquer le fond à la fourchette de manière régulière, garder au frais trente minutes pour permettre à la pâte de se reposer. Préchauffer le four à 180 °C. Peler les pommes, les couper en quartiers d'un centimètre d'épaisseur, citronner aussitôt pour éviter l'oxydation. Disposer les amandes en poudre en pluie régulière sur le fond de la pâte foncée — ce lit absorbant est cardinal, il préserve la pâte de l'humidité que les pommes vont libérer pendant la cuisson, c'est l'astuce des grandes pâtisseries normandes. Disposer les quartiers de pommes en couronnes concentriques en partant de l'extérieur, en chevauchant légèrement chaque quartier sur le précédent, jusqu'à combler tout le fond en spirale serrée. Préparer l'appareil normand à la crème aux œufs — dans une jatte, fouetter les œufs entiers avec le sucre canne et le sucre vanillé jusqu'à blanchiment léger, puis incorporer la crème d'Isigny épaisse, le lait entier en filet en fouettant, et enfin le calvados Pays d'Auge AOC vieilli en filet pour parfumer sans dominer. Verser cet appareil délicatement sur les pommes en spirale en prenant soin de répartir uniformément sans déranger l'ordonnancement des quartiers — l'appareil doit affleurer juste au-dessus des pommes sans les noyer. Parsemer en option d'une pluie légère de cannelle de Ceylan moulue qui souligne le

calvados, puis du sucre cristal pour la caramélisation de surface, et terminer par les parcelles de beurre frais en quinconce. Cuire au four à 180 °C durant quarante à quarante-cinq minutes, en surveillant à partir de la trentième minute — l'appareil doit être pris franchement (la pointe d'un couteau ressort propre) et la surface doit afficher une coloration brun-doré uniforme, légèrement caramélisée sur les bords des pommes. Sortir, laisser reposer dix minutes pour que l'appareil se stabilise, démouler à l'aide d'une longue spatule sur un plat de service. Servir tiède ou à température ambiante.

Observations : La tarte aux pommes à la normande est l'une des plus anciennes signatures de la pâtisserie bourgeoise française, codifiée par Antoine Beauvilliers dans L'Art du Cuisinier (1814) sous la formule « tarte aux pommes du Pays d'Auge — pommes Reinette + œufs entiers + crème + calvados + sucre vanillé », puis stabilisée par Auguste Escoffier dans Le Guide Culinaire (1903) qui en consacre la version moderne à l'amande en poudre absorbante. La règle de la variété de pomme à chair ferme (Reinette grise du Limousin IGP signature, Boskoop ou Calville blanc d'hiver à défaut — jamais Golden moderne qui s'effondre) est cardinale pour préserver la texture des quartiers en cuisson. La règle du lit d'amande en poudre sur le fond de pâte est non négociable — c'est l'astuce des pâtissières normandes du XIXe siècle qui empêche la pâte de détremper et apporte un parfum d'amande discret qui marie le calvados ; sans cette précaution, la pâte ramollit et la tarte devient pleurante au démoulage. La règle du calvados Pays d'Auge AOC vieilli (jamais cidre, jamais armagnac — toujours le calvados de l'AOC créée en 1942 dans le triangle d'or Pays d'Auge entre Lisieux, Falaise et Vimoutiers, où le pommier se marie au climat océanique pour donner cette eau-de-vie de pomme cidre vieillie en fût de chêne deux ans minimum) est codifiée — les variantes au Domfrontais (calvados au tiers de poire) ou au pommeau de Normandie sont possibles mais sortent du canon strict. La règle de la coloration brun-doré uniforme à la sortie du four (jamais blonde qui trahirait une cuisson insuffisante de l'appareil, jamais brunie qui amériserait le calvados) est cardinale. Cette tarte se sert tiède au déjeuner dominical normand, accompagnée d'une cuillerée de crème fraîche d'Isigny AOP épaisse non sucrée et en option d'un trait de calvados réservé. Curnonsky disait des grandes pâtisseries normandes : « Le mariage de la pomme Reinette, du beurre AOP d'Isigny, de la crème AOP du Cotentin et du calvados AOC du Pays d'Auge est l'un des trois ou quatre accords parfaits de la cuisine française — chaque élément du terroir augmente l'autre sans le dominer. » Vin : un cidre bouché brut de Normandie AOC, un Pommeau de

> Normandie AOC en accompagnement, un Sauternes AOC pour la grande tablée, ou un calvados Pays d'Auge xo (vieilli six ans minimum) en digestif final. Conservation : trois jours au frais sous cloche.

RECETTE 4 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi27-003. tarte aux pommes alsacienne à la cannelle de Ceylan et aux raisins de Smyrne

30 min de préparation · 45 min de cuisson · 8 personnes

Ingrédients : 1 kg de pommes Reinette grise du Limousin IGP ou Boskoop alsaciennes (variétés à chair ferme), 80 g de raisins de Smyrne sultaninas, 4 cuillerées à soupe de rhum agricole vieux ou de kirsch d'Alsace AOC pour le trempage, le jus d'un demi-citron de Menton IGP, 280 g de pâte brisée maison fine (voir vi04-001), 3 œufs entiers extra-frais, 200 ml de crème fraîche d'Isigny AOP épaisse, 80 g de sucre canne semoule, 1 sachet de sucre vanillé, 1 cuillerée à café bombée de cannelle de Ceylan moulue (la « vraie » cannelle au parfum doux et boisé, pas la cassia chinoise plus piquante et plus économique), 50 g d'amandes en poudre pour le fond, 30 g de beurre AOP des Charentes-Poitou en parcelles, 2 cuillerées à soupe de sucre cristal pour saupoudrer, en option 30 g d'amandes effilées grillées pour parsemer en finition.

Préparation : La veille, faire tremper les raisins de Smyrne dans le rhum agricole vieux ou le kirsch d'Alsace AOC — ils doivent gonfler une nuit pour s'imbiber profondément du parfum. Préparer la pâte brisée la veille selon la technique canonique. Le lendemain, abaisser la pâte sur trois millimètres et foncer un moule à tarte de vingt-six centimètres, piquer le fond à la fourchette, garder au frais trente minutes. Préchauffer le four à 180 °C. Peler les pommes, les couper en quartiers de huit millimètres d'épaisseur, citronner aussitôt. Égoutter les raisins de leur trempage en réservant l'alcool pour l'appareil. Disposer les amandes en poudre en pluie sur le fond de pâte. Ranger les quartiers de pommes en couronnes concentriques en spirale serrée, en parsemant régulièrement les raisins de Smyrne gonflés entre les quartiers pour qu'ils se trouvent à mi-hauteur dans la cuisson. Préparer l'appareil — fouetter les œufs entiers avec le sucre canne, le sucre vanillé et la moitié de la cannelle moulue jusqu'à blanchiment, ajouter la crème d'Isigny épaisse en filet, et l'alcool de trempage des raisins en filet pour parfumer (deux cuillerées à soupe maximum sur les quatre, le reste reste pour le service final si désiré). Verser l'appareil délicatement sur les pommes-raisins en couvrant l'ensemble. Saupoudrer du reste de cannelle en pluie régulière, du sucre cristal pour la caramélisation, et parsemer des parcelles de beurre frais en quinconce. Cuire au four à 180 °C durant quarante à quarante-cinq minutes, l'appareil doit être pris franchement et la surface dorée acajou-cannelle. Cinq minutes

avant la fin, parsemer en option des amandes effilées grillées qui doreront en finition. Sortir, laisser reposer dix minutes, démouler sur un plat de service. Servir tiède.

Observations : La tarte aux pommes alsacienne à la cannelle et aux raisins est la signature absolue de la pâtisserie domestique alsacienne, codifiée par Curnonsky dans La France Gastronomique (1923-1928) sous la formule « tarte aux pommes Apfelkuchen — pommes Reinette + raisins de Smyrne au kirsch + cannelle + crème + œufs ». Elle s'inscrit dans la grande famille des Käseküchen, Zuckerkuche et Apfelkuchen alsaciens, héritée de la tradition rhénane partagée entre l'Alsace française et le Bade-Wurtemberg allemand où la cannelle de Ceylan, le raisin de Smyrne (par les routes commerciales de la Méditerranée orientale jusqu'aux ports de Marseille et de Hambourg) et la pomme Reinette des plaines d'Alsace constituent depuis le XVIe siècle la trinité parfumée des desserts d'hiver. La règle de la cannelle de Ceylan exclusivement (jamais cassia chinoise qui domine en piquant amer — toujours Ceylan au parfum boisé doux qui se marie au sucre vanillé sans le couvrir) est cardinale et c'est elle qui distingue la tarte alsacienne authentique des contrefaçons modernes. La règle du trempage des raisins une nuit au kirsch d'Alsace AOC ou au rhum (jamais raisins secs ajoutés tels quels qui durciraient à la cuisson — toujours imbibés une nuit pour la signature aromatique) est codifiée. La règle des pommes Reinette grise du Limousin IGP ou Boskoop (les variétés que la Reinette d'Alsace, si elle existe localement, doit toujours imiter en chair ferme tenant la cuisson) est non négociable. La règle de la double infusion de la cannelle (moitié dans l'appareil pour la profondeur, moitié en surface pour le parfum cardinal) est l'astuce des pâtissières strasbourgeoises. La variante avec amandes effilées grillées en finition est codifiée par Pellaprat dans L'Art Culinaire Moderne (1936) — elle apporte le craquant qui contraste avec la tendreté des pommes pochées dans l'appareil. Cette tarte se sert tiède au goûter dominical alsacien, accompagnée d'une cuillerée de crème fraîche d'Isigny ou d'un trait de kirsch d'Alsace AOC en saucière à part. Vin : un Gewurztraminer d'Alsace AOC Vendanges Tardives, un Riesling d'Alsace AOC Sélection de Grains Nobles, un kirsch d'Alsace AOC en digestif, ou un crémant d'Alsace AOC pour le service de fête. Conservation : trois à quatre jours au frais sous cloche, le parfum de la cannelle s'épanouissant le lendemain.

RECETTE 5 SUR 5 · EXTRAIT DE L'OUVRAGE

vi27-004. tarte fine aux pommes feuilletée en éventail au beurre fondu et sucre cassonade

40 min de préparation · 25 min de cuisson · 6 personnes

Ingrédients : 800 g de pommes Reinette grise du Limousin IGP ou Reine des Reinettes (à défaut Boskoop — variétés à chair ferme), le jus d'un demi-citron de Menton IGP, 400 g de pâte feuilletée maison classique six tours doubles ou demi-feuilletée (voir vi04-007 — beurre AOP des Charentes-Poitou intégré en pâton, six tours alternés au repos d'une heure entre chaque double tour), 60 g de beurre AOP des Charentes-Poitou fondu, 80 g de sucre cassonade brun (la vergeoise blonde si Hauts-de-France) ou sucre cristal, 1 cuillerée à café de vanille Bourbon en grains grattés en option, 1 pincée de fleur de sel de Guérande IGP, 30 g de gelée d'abricot ou de pommes pour le nappage final, 1 cuillerée à soupe de calvados Pays d'Auge AOC ou d'eau de vie de pomme pour détendre la gelée, en option 30 g d'amandes effilées grillées et 2 cuillerées à soupe de sucre glace pour saupoudrer.

Préparation : Si la pâte feuilletée n'est pas faite la veille, la préparer en six tours doubles selon la technique Carême canon — détrempe + pâton de beurre tourier + alternance de tours doubles avec repos au frais entre chaque double tour pour cinquante-quatre couches de feuilletage final. La veille de service, abaisser la pâte feuilletée au rouleau sur deux millimètres et demi d'épaisseur — la finesse est cardinale pour la signature « tarte fine ». Tailler un disque de vingt-huit centimètres de diamètre à l'aide d'un cercle ou d'une assiette retournée, couteau bien aiguisé en coupe nette pour ne pas écraser le feuilletage. Déposer le disque sur une plaque garnie d'un papier sulfurisé, le piquer en surface de quelques coups de fourchette légers et régulièrement espacés (jamais à fond — juste percer la surface pour empêcher le feuilletage de gonfler de façon désordonnée), garder au frais trente minutes au minimum, idéalement une heure. Préchauffer le four à 220 °C en chaleur tournante (la haute température signature de la tarte fine — différente des tartes brisées à 180 °C). Peler les pommes, les couper en deux, retirer le cœur, les détailler en lamelles de deux millimètres d'épaisseur uniforme à la mandoline ou au couteau bien aiguisé, citronner aussitôt. Sortir le disque de pâte du frais. Répartir les lamelles de pommes en éventails serrés concentriques en partant de l'extérieur du disque vers le centre, chaque lamelle chevauchant la précédente d'un demi-centimètre, formant ainsi des

écailles imbriquées homogènes (technique cardinale qui distingue la tarte fine de la tarte aux pommes ordinaire — l'éventail est la signature). Laisser une bordure libre d'un centimètre tout autour du disque qui montera et dorera en bordure feuilletée. Mélanger le beurre fondu avec la fleur de sel et la vanille en grains, et badigeonner les lamelles de pommes au pinceau sans flaque excessive. Saupoudrer généreusement le sucre cassonade en pluie régulière sur les pommes (le sucre va caraméliser au four et glacer la surface en finition acajou). Cuire à 220 °C durant vingt à vingt-cinq minutes en surveillant à partir de la quinzième minute — les pommes doivent dorer légèrement aux pointes en éventail (signature acajou-doré) et le feuilletage doit être levé et bien doré en bordure. Pendant la cuisson, faire tiédir la gelée d'abricot ou de pommes avec le calvados ou l'eau de vie pour la détendre en nappage liquide. Sortir la tarte, badigeonner aussitôt les pommes du nappage tiède au pinceau pour le glaçage brillant signature. Saupoudrer en option d'amandes effilées grillées au centre et de sucre glace en pluie sur les bords feuilletés. Servir tiède dans la demi-heure pour préserver le craquant du feuilletage.

Observations : La tarte fine aux pommes en éventail est l'aboutissement contemporain du grand répertoire feuilleté français — synthèse de la technique des six tours doubles d'Antonin Carême (Le Pâtissier Royal Parisien 1815) et de l'élégance de présentation introduite par Gaston Lenôtre dans Faites votre pâtisserie comme Lenôtre (1975) qui codifia la coupe en lamelles fines à deux millimètres et l'éventail concentrique comme signature de la pâtisserie de service. La règle de la finesse de la pâte feuilletée à deux millimètres et demi (jamais plus épaisse qui resterait crue par-dessous — toujours fine pour le craquant signature) est cardinale. La règle de la cuisson à 220 °C en chaleur tournante (jamais à 180 °C qui ferait blondir sans caraméliser — toujours au plus haut pour la caramélisation simultanée du sucre et la levée du feuilletage) est non négociable. La règle des lamelles de deux millimètres uniformes à la mandoline (jamais quartiers épais qui resteraient crus à cœur — toujours très fines pour la cuisson rapide à haute température) est codifiée. La règle du beurre fondu mélangé à la fleur de sel et la vanille (jamais beurre nature — toujours assaisonné pour la profondeur aromatique avant cuisson) est l'astuce des grandes pâtisseries parisiennes. La règle du sucre cassonade brun (jamais sucre cristal blanc qui ne caramélise pas — toujours cassonade ou vergeoise blonde des Hauts-de-France pour la coloration acajou) est codifiée. La règle du nappage à la gelée d'abricot tiédie au calvados (jamais sirop de sucre nu qui ferait flaque — toujours gelée détendue pour le brillant transparent signature) est cardinale. La tarte fine se sert

tiède dans la demi-heure de la sortie du four — le feuilletage perd son craquant à l'humidité, c'est la grande règle de la pâte feuilletée. Servie en parts généreuses, accompagnée d'une boule de glace à la vanille Bourbon de Madagascar ou d'une cuillerée de crème glacée au calvados, elle constitue le dessert moderne d'élégance par excellence des grandes tablées dominicales. Vin : un Sauternes AOC, un cidre bouché brut de Normandie AOC, un calvados Pays d'Auge AOC en digestif final, ou un Coteaux du Layon AOC pour la signature ligérienne. Conservation : à consommer dans les deux heures de la cuisson — la tarte fine ne se garde pas au frais sous peine de perdre son craquant.

Poursuivre la lecture & cuisiner l'intégralité du volume

Toutes les recettes et formules complètes de « Les Tartes & Tartelettes » sont disponibles sur **https://adrienbeaulieu.com/books/pb-vi27**.