

Tourte fine

Pour 1 moule à charnière de 22-24 cm de diamètre



Pâte tournée au beurre

100 g de beurre ramolli

125 g de sucre

1 pincée de sel

2 gros œufs

200 g de farine blanche

2 cc de poudre à lever

2 à 6 cs de lait

3-4 pommes

Préchauffer le four à 180°C.

Tourner en crème dans une terrine.

Ajouter et battre en mousse.

Ajouter un œuf après l'autre et travailler la masse jusqu'à ce qu'elle blanchisse.

Tamiser sur la masse et remuer délicatement.

Ajouter juste la quantité nécessaire pour que la pâte se déchire en tombant de la spatule.

Répartir la pâte sur le fond du moule chemisé d'un papier à pâtisserie en la lissant avec une cuillère passée sous l'eau froide.

Laver, peler, partager, enlever le cœur avec la cuillère parisienne, partager en deux et fendre plusieurs fois dans le sens de la longueur sans couper jusqu'au fond.

Disposer en couronne sur la pâte en veillant à ce qu'ils ne touchent pas le bord du moule.

Cuire au milieu du four préchauffé durant environ 40 min.

Laisser refroidir sur une grille, démouler et saupoudrer de sucre glace.

Conservation:

Enveloppée la tourte dans du film alimentaire, se garde environ 2 jours au réfrigérateur. Badigeonner la surface des pommes avec de la gelée claire ou de l'abricoture pour empêcher le dessèchement.

Variante:

Ajouter 1 cc de cannelle et remplacer les pommes par des poires.