

TARTE AUX POMMES ACHILLÉE



Ingrédients pour 4 personnes

Ingrediént	Quantité
farine	175 g (pour la pâte)
bicarbonate	1 càc (pour la pâte)
Lait	0.50 dl (pour la pâte)
sucré	50 g (pour la pâte)
Beurre fondu	25 g (pour la pâte)
Pommes	6 (pour la garniture)
eau	200 g (pour le gel)
sucré	200 g (pour le gel)
Agar-agar	4 g (pour le gel)
fleurs d'achillée	4 càs (pour le gel)
Achillées	0 jeunes feuilles (pour la décoration)

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C.

2. Pour la pâte : - mélanger la farine, le sucre et le bicarbonate. - ajouter le lait et le beurre fondu. - Malaxer jusqu'à obtention d'une pâte homogène qui ne colle pas.

3. Laisser reposer au frais la pâte durant 30 minutes.

4. Etaler la pâte et placer dans des moules à tartelette graissés et farinés. Précuire 10 minutes au four.

5. Découper les pommes pelées puis disposer les morceaux sur les fonds de tartes précuits. Enfourner à nouveau pour au moins 20 minutes au four.

6. Préparer le gel d'achillée. Réaliser d'abord une infusion de fleurs. Puis faire un sirop avec l'infusion et le sucre. Enfin, ajouter l'agar agar et faire bouillir 1 minute pour obtenir le gel.

7. Garnir les tartelettes avec le gel et les jeunes feuilles.

8. Cette préparation puis être accompagnées d'un lait chaud à l'achillée, sur le même principe qu'une infusion dans de l'eau.
