

# Tarte aux pommes romagnole

Au 14<sup>e</sup> siècle, après une période de décadence culinaire, il y eut en quelque sorte un réveil, un renouveau, qui marqua le début d'un crescendo vers les splendeurs gastronomiques de la Renaissance. En effet, après sa formation dans les cuisines des monastères, qui représentaient à l'époque la haute gastronomie et étaient donc considérées comme les meilleures écoles, le grand Chef Taillevent commença à écrire des recettes, parmi lesquelles celle de La tarte aux pommes. La recette n'a pas



vraiment changé depuis, à ceci près qu'à l'époque on ajoutait aux pommes des oignons confits, censés donner de la douceur au dessert (pourquoi pas !).

Depuis ses origines médiévales, la tarte aux pommes est désormais préparées dans le monde entier, et à chaque pays sa variante : Apple pie aux Etats-Unis, Crumble au Royaume-Uni, Tarte tatin e France, etc.

En Italie, on trouve deux types de recette, la « *crostata lievitata* » romagnole, à mi-chemin entre la tarte et le gâteau aux pommes, et le strudel, dont la recette est sans doute la plus ancienne et la plus fidèle à l'originale. Vous découvrirez donc ici la première recette, facile à faire et délicieuse : une recette qui vaut vraiment le détour !

Difficulté : Facile Préparation : 20 MIN. Cuisson : 60 MIN.

## Ingrédients pour 8 personnes

Pommes – 700 g

Farine T55 – 200 g

Lait – 220 ml

Œufs – 2

Beurre – 100 g

Sucre roux de canne – 200 g

Sucre glace

Citron – 1

Levure chimique – 1 sachet

Sel – 1 pincée

Sucre vanillé – 1 sachet

Cannelle en poudre

## Préparation de la tarte aux pommes romagnole

Commencez par éplucher les pommes, puis enlevez le trognon et coupez-les en fines tranches. Placez les morceaux de pommes dans un plat et arrosez-les du jus de citron, que vous aurez préalablement zesté. Faites préchauffer le four à 180°.

Dans un saladier, blanchissez les œufs avec le sucre à l'aide d'un fouet électrique, puis incorporez le beurre fondu au bain-marie ainsi que les autres ingrédients, en commençant par le lait et en terminant par la farine. Vous obtiendrez ainsi une pâte à gâteau lisse et crémeuse (liquide, mais pas trop !), à laquelle vous ajouterez enfin les morceaux de pomme égouttés. Beurrez alors votre moule à tarte (25 cm) et versez la pâte. Saupoudrez de sucre glace et de cannelle, puis enfournez et laissez cuire 50 à 60 minutes.

Une fois cuite, laissez la tarte refroidir avant de la démouler et saupoudrez à nouveau de sucre glace et de cannelle avant de servir.

### Conseils

Pour ce type de gâteau, nous vous conseillons d'utiliser des variétés de pommes très sucrées comme la Golden, la Royal Gala ou encore la Fuji