**TARTE AUX POMMES ROMAGNOLE (EMILIE-ROMAGNE)**

 Au 14e 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 !).

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](http://www.lacuisineitalienne.fr/recette-italienne-strudel-aux-pommes/), dont la recette est sans doute la plus ancienne et la plus fidèle à l’originale. Voilà la recette de la tarte aux pommes romagnole.

**Ingrédients pour 8 personnes**

|  |  |
| --- | --- |
| Pommes 700g, FarineT55 200 g Lait 220ml 2 Œufs, Beurre 100 g Sucre roux de canne 200 g | Sucre glace1Citron,1sachet Levure chimique 1 pincée Sel, 1sachet sucre vanilléCannelle en poudre |

**Préparation**

Commencez par éplucher et enlever le trognon des pommes, 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.