

La recette de Geneviève

LA TOURTIERE

Recette pour 6 personnes :

Les ingrédients : Pommes 5 ; Beurre 60 g et 25 g ; Sucre en poudre 80 g ; Sucre vanillé 1 sachet ; Cognac ou Armagnac 5 cl. ; Feuilles de Filo 7 ; Sucre glace 2 c. à soupe ; Citron.

- 1 .Eplucher les pommes, couper en tranches moyennes, et citronner légèrement.
- 2 .Faire fondre dans une poêle 60 g de beurre, y ajouter les pommes, le sucre en poudre et le sucre vanillé. Laisser fondre environ 20 minutes, sans laisser les pommes caraméliser.
- 3 .A la fin de la cuisson, ajouter la liqueur, et laisser refroidir.
- 4 .Faire fondre le beurre restant : beurrer le fond du moule à tarte (Ø26 cm.)
- 5 .Disposer chacune des 4 feuilles dans le fond du moule en les alternant verticalement et horizontalement ; après les avoir beurrées sur une seule face.
- 6 .Disposer les pommes refroidies sur le fond de tarte.
- 7 .Recouvrir la tarte en rabattant les bords ; puis froisser les 3 feuilles restantes sur le dessus.
- 8 .Utiliser le beurre fondu restant pour les feuilles extérieures. Saupoudrer de sucre glace.
- 9 .Cuire au four th. 6 ou 180°C, pendant 30 minutes.
- 10 .Servir tiède avec une boule de glace à la vanille.

Quelques conseils :

Vous pouvez remplacer « le sucre en poudre, le sucre vanillé, le sucre glace » par un seul : Le sucre en poudre à la vanille Bourbon. (en grandes surfaces). Comptez alors 120 g. Vous trouverez les feuilles filo au même rayon frais que les pâtes brisées, sablées...