



TARTELETTES AUX POMMES ET AU GINGEMBRE

Apports nutritionnels par personne :



SUCRE
10 carrés*



GRAISSE
1 carrés**

NOMBRE DE PERSONNES
6 personnes

INGRÉDIENTS

- 2 cuillerées à soupe de cassonade ou de sucre complet
- 1 cuillerée à café rase de gingembre en poudre
- 1/2 cuillerée à café de poivre noir du moulin
- 1 pincée de cannelle en poudre
- 1/2 cuillerée à café de poudre de quatre-épices
- 2 pommes à chair ferme, assez grosses (boskoop, reinettes, idared, royal gala)
- 1 grosse noix (environ 25 g) de gingembre confit
- 1 recette de pâte à tarte

PRÉPARATION

PRÉPARATION
25 min

CUISSON
50 min

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).
2. Mélangez la cassonade, la poudre de gingembre, le poivre, la cannelle et la poudre de quatre-épices.
3. Pelez les pommes en les laissant entières, retirez le coeur avec un vide-pomme. Disposez les pommes debout dans un plat à gratin et remplissez la partie creuse du mélange sucre-épices. Versez 2 cuillerées à soupe d'eau dans le plat. Faites cuire 30 minutes au four ; les pommes doivent rester entières. Laissez-les refroidir, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur. Gardez le sirop qui s'est recueilli dans le plat.
4. Coupez le gingembre confit en petits dés.
5. Étalez la pâte à tarte le plus finement possible. Garnissez-en 4 moules à tartelette. Placez une demi-pomme dans chaque fond de tartelette, arrosez du reste de sirop et recouvrez de petits dés de gingembre confit. Terminez la cuisson au four à 180 °C pendant 20 minutes, jusqu'à ce que les bords de la pâte soient dorés. Servez tiède ou froid.

L'ASTUCE DE CHEF

Cette recette d'origine médiévale peut aussi être réalisée avec des poires ou des coings. Dans ce dernier cas, la pré cuisson des fruits au four est plus longue : comptez 50 minutes.

[Télécharger la recette](#)

Références

1. * 1 carré de sucre = 5g de glucides
2. ** 1 carré de graisse = 10g de lipides

D'AUTRES RECETTES QUI POURRAIENT VOUS PLAIRE



Bûche framboise
chocolat blanc et
pistache

[EN SAVOIR PLUS](#)



Charlotte poire et
chocolat

[EN SAVOIR PLUS](#)



Muffins coeur à la pâte à
tartiner

[EN SAVOIR PLUS](#)



Tarte fine aux fraises

[EN SAVOIR PLUS](#)

[VOIR TOUTES LES RECETTES](#)

7000043417 - 09/2023