

Recettes de cuisine polonaise

En français



La Szarlotka

(Tarte polonaise aux pommes)

Ingrédients :

Pour la pâte sablée :

Farine 250 g

Beurre 125 g

Sucre semoule 70 g

Jaune d'œuf 1

Lait 5 cl

Sel 1 pincée

Pour la garniture aux pommes :

- Pommes 8
- Sucre roux 80 g
- Cannelle 1 c. à soupe
- Jus de citron 0,5

Préparation :

Mélangez la farine avec le sucre et le sel. Incorporez le beurre coupé en dés et malaxez pour obtenir une consistance sablonneuse. Ajoutez le jaune d'œuf et un peu d'eau. Façonnez la pâte en boule. Vous pouvez réaliser cette étape au robot. Filmez-la et réservez-la au frais 30 minutes.

Pressez le jus du citron et versez-le dans un saladier. Épluchez les pommes et râpez-les côté gros trous de votre râpe. Mélangez-les au jus de citron au fur et à mesure pour éviter qu'elles ne s'oxydent. Dans une casserole à fond épais, laissez mijoter les pommes avec le sucre et la cannelle. Remuez de temps en temps et laissez cuire 15 à 20 minutes. Laissez refroidir votre préparation.

Préchauffez le four à 180°C.

Réservez 1/3 de votre pâte sablée. Abaissez l'autre partie et déposez-la dans votre moule. Piquez le fond de tarte avec une fourchette. Disposez la préparation aux pommes sur la pâte sablée. Avec le tiers de pâte, faites des boudins sur le plan de travail et roulez-les pour les allonger. Entrelacez les boudins pour former un tressage sur le dessus de votre tarte.

Enfournez pour 35 minutes de cuisson. Dégustez la tarte Szarlotka tiède ou froide, nature ou avec une boule de glace vanille ou de la chantilly au mascarpone.

Smacznego !