

Signé : Bernard Ravet

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Généralions plus : bien vivre son âge**

Band (Jahr): - **(2011)**

Heft 28

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

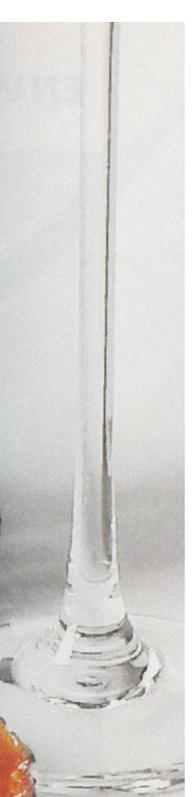
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

SIGNÉ
BERNARD RAVET



P.-M. Delessert

Tarte aux pommes

boskoops «Michel Logoz»

Ingrédients

300 g pâte sucrée
1,2 kg pommes
boskoops
50 g beurre
2 cl jus de citron
150 g sucre cristallisé
100 g sucre gélifiant
50 cl eau
4 cercles à pâte de
14 cm

Préparation des pommes

Laver les pommes, les éplucher, enlever le trognon avec un vide-pomme, conserver les épluchures et le trognon. Couper les pommes en 12 quartiers, arroser de jus de citron et réserver au frais.

Préparation de la gelée

Faire cuire les épluchures et les trognons avec l'eau et laisser infuser à petit feu 1 heure, filtrer. Il faut obtenir 15 cl, sinon réduire un peu, ajouter le sucre gélifiant, laisser cuire 5 minutes et réserver.

Préparation de la pâte sucrée

Abaïsser (étendre) la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et découper 4 disques de 14 cm de diamètre. Déposer les 4 disques de pâte sertis dans les 4 cercles à pâte

sur une plaque revêtue de papier de cuisson. Mettre au frais.

Cuisson et finition des pommes

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, faire cuire 8 minutes les pommes avec le sucre, en remuant pour les attendrir légèrement, laisser refroidir.

Cuisson et finition des tartes

Préchauffer le four à 190 °C. Répartir les pommes en rosace sur la pâte sucrée, mettre au four 20 minutes en badigeonnant régulièrement les pommes au pinceau avec la gelée. Quand elles sont colorées, baisser la température à 170 °C et cuire encore 10 minutes. Laisser refroidir 15 minutes, finir de badigeonner avec un peu de gelée, enlever les 4 cercles à pâte et déguster tiède.