

Tarte hiscuitee aux pommes

Pour quatre personnes

6 petites pommes reinette

250 g de Galettes de Pont-Aven réduite en chapelure

125 g de beurre

60 g de sucre

1 œuf

1 pincée de fleur de sel

½ de levure chimique

20 g de vergeoise

1 étoile de badiane

1 bâton de cannelle

Battez vigoureusement le sucre et le beurre ramolli pour blanchir légèrement le mélange. Incorporez l'œuf puis la chapelure de Galettes de Pont-Aven, la levure, la fleur de sel. Vous obtenez une pâte assez molle. Réservez-la une bonne heure au réfrigérateur. Epluchez les pommes, coupez-les en deux, retirez les trognons et faites précuire les pommes 6 minutes au micro-ondes.

Étalez au rouleau la pâte de Galettes de Pont-Aven entre deux feuilles de papier sulfurisé (c'est plus facile car la pâte est assez collante), tapissez un moule à tarte (en conservant le papier sulfurisé sous le fond de pâte pour éviter que cette dernière colle aux parois du moule). Piquez le fond de pâte et déposez les demi-pommes. Parsemez de vergeoise, déposez le bâton de cannelle cassé en plusieurs morceaux, l'étoile de badiane et enfournez une vingtaine de minutes à 200°C.

