Ce n’est pas un kouign-amann, mais quand même !

Ma tourte rustique aux pommes, au sarrasin et au beurre salé



Une recette née d’un placard sans levure de boulangerie… et de quelques pommes !

L’HISTOIRE EN DEUX MOTS

J’avais envie d’un kouign-amann. Sauf que je n’avais pas de levure de boulangerie ! Alors, avec des pommes, un peu de cannelle et une pâte bricolée au sarrasin, j’ai inventé une tourte fondante à l’intérieur et croustillante sur le dessus. Ce n’est pas la spécialité bretonne… mais c’est drôlement gourmand.

POUR LA PÂTE

- 200 g de farine au total : blé T110 + sarrasin
- 60 g de beurre salé
- 1 sachet de levure chimique
- Eau, à ajouter progressivement
- 1 pincée de sel

POUR LA GARNITURE

- Des pommes
- Un peu de jus de citron
- De la cannelle
- Du beurre salé supplémentaire
- De la poudre d’amande
- Du sucre pour le dessus

À SAVOIR

C’est une recette improvisée : les quantités de pommes, d’eau, de sucre, d’amande et de beurre ajoutées à la garniture n’ont pas été pesées. Ajustez selon votre moule et la texture souhaitée.

La préparation, pas à pas

Quelques coups de rouleau, beaucoup de pommes et une bonne dose de liberté.



01 La pâte rustique



02 Les couches de pommes



03 Avant d'enfourner

1. Préparer la compote

Éplucher et couper les pommes. Ajouter un trait de jus de citron, puis les faire cuire doucement dans une casserole avec un peu de cannelle jusqu'à obtenir une compote.

2. Faire la pâte

Mélanger les deux farines, la levure chimique et le sel. Incorporer les 60 g de beurre, puis ajouter de l'eau petit à petit pour obtenir une pâte souple. La diviser en deux portions, puis recouper l'une des deux en deux : cela donne trois morceaux.

3. Monter la tourte

Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer généreusement un moule. Étaler les pâtes. Installer la première au fond du moule, puis ajouter compote, petits morceaux de beurre et poudre d'amande. Recouvrir de pâte et recommencer. Terminer avec la dernière pâte.

4. Dorer et cuire

Répartir quelques morceaux de beurre et un peu de sucre sur le dessus. Enfourner à 200 °C pendant 35 à 40 minutes environ, en surveillant la coloration. Mon premier essai a cuit 45 minutes, un peu trop !



LE VERDICT

Une pâte plus dense et rustique qu'un kouign-amann, des pommes fondantes et un dessus bien doré. Côté calories, le beurre salé n'a pas dit son dernier mot !

Ma petite morale : parfois, une recette qui dérape devient une jolie surprise. Un peu comme la légende de la tarte Tatin, vous ne trouvez pas ?