

Une recette qui peut surprendre,
mais, faites-moi confiance, la pomme,
le cheddar et la poitrine fumée se marient
à la perfection !

Tarte rustique pomme, cheddar & poitrine fumée

Pour 4-6 personnes

Préparation : 30 minutes

Repos : 2 heures

Cuisson : 30 minutes

Pâte

250 g de farine

125 g de beurre froid

1 œuf

2 c. à soupe d'eau

100 g de cheddar râpé

1 pincée de sel

Garniture

2 grosses pommes

100 g de cheddar

8 tranches de poitrine fumée

Quelques brins de thym

1 c. à soupe de miel

1 c. à soupe de jus de citron

15 g de beurre fondu

Sel, poivre

Dorure

1 jaune d'œuf

Verser la farine sur le plan de travail. Ajouter le beurre froid coupé en morceaux et le sel. Mélanger du bout des doigts jusqu'à obtenir un mélange sablé. Faire un puits au centre, ajouter l'œuf, l'eau et 100 g de cheddar. Mélanger, puis écraser avec la paume de la main pour amalgamer la pâte. Former un palet de 2-3 cm d'épaisseur et l'envelopper dans du film alimentaire ou du bee wrap. Laisser reposer 2 heures minimum au réfrigérateur.

Préchauffer le four à 180 °C.

Laver les pommes, les couper en quatre, retirer le trognon et les pépins, puis les couper en fines tranches. Réserver dans un bol rempli d'eau froide et d'une cuillerée à soupe de jus de citron.

Étaler la pâte entre 2 feuilles de papier sulfurisé. Parsemer le cheddar sur le fond de tarte en laissant un bord de 4 cm. Ajouter par-dessus les tranches de pomme, les badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau. Rabattre les bords de la pâte sur les pommes. Glisser le papier avec la tarte sur une plaque. Batre le jaune d'œuf, badigeonner le bord de la tarte à l'aide d'un pinceau et enfourner pour 30 minutes.

Disposer les tranches de poitrine fumée sur une autre plaque et les enfourner pour 10 minutes. À la sortie du four, disposer les tranches de poitrine fumée sur une grille et laisser complètement refroidir.

Une fois la tarte cuite, émietter la poitrine fumée dessus. Saler légèrement, poivrer et parsemer le tout de quelques brins de thym. Terminer en ajoutant un bon filet de miel.

Déguster chaud.

