

# Tarte ginger pom

## Pour 6 personnes

### Pâte sablée au sarrasin

100g de farine de blé

150g de farine de sarrasin

125 grammes de beurre

40 ml d'eau

1 pincée de sel

1 jaune d'œuf

50 grammes de sucre

### Pommes caramélisées

3 pommes gala

4 cuil à soupe de sucre

1 cuil à soupe d'eau

### Mousse vanille

125g de crème liquide

1 jaune d'œuf

30g de sucre

1 cuil à café rase de poudre de gingembre

125g de mascarpone

### Crème de noisette

*2 œufs*

*100g de beurre mou*

*100g de poudre de noisette*

*80g de cassonade*

*40g de farine*

*1 cuil à soupe de graines de sarrasin*

Matériel: un cercle à pâtisserie de 22cm de diamètre et 3cm de haut

Pâte sablée: Mélanger le jaune d'œuf, l'eau, le sucre et le sel jusqu'à ce que le sel et le sucre soient dilués.

Versez la farine dans un saladier et mélangez-la avec le beurre mou à la main pour obtenir une pâte sableuse. Versez le mélange liquide par dessus et mélangez de nouveau jusqu'à obtenir une pâte souple et lisse. Filmez-la et laissez-la reposer au moins 30 minutes avant de vous en servir.

Préparez la crème de noisette: mélangez la cassonade et l'œuf, incorporez le beurre mou, la poudre de noisette et la farine.

Faites torréfier les graines de sarrasin à sec dans une poêle, quand elles commencent à se colorer c'est prêt.

Étalez la pâte sablée, Répartissez la moitié des graines de sarrasin sur la pâte, passez un coup de rouleau à pâtisserie dessus pour les incruster dans la pâte. Foncez la pâte dans le cercle à pâtisserie puis étalez la crème de noisette sur ce fond de tarte et répartissez le reste des graines de sarrasin sur la crème de noisette. Laissez reposer au frais pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 180°C puis enfournez le fond de tarte garnis de crème de noisette à 180°C pendant 20 minutes. Laissez refroidir

Pommes caramélisées: Pelez les pommes et retirez le cœur avec un vide pomme, coupez-les en quarts puis chaque quart en trois.

Dans une sauteuse, versez le sucre, l'eau puis les pommes, faites les caraméliser à feu moyen en remuant jusqu'à ce qu'elles soient caramélisées, attention elles ne doivent pas se transformer en compote. Réservez les quartiers de pommes sur du papier absorbant.

Mousse au gingembre: Fouettez le sucre avec les jaunes d'œufs et la poudre de gingembre jusqu'à ce qu'ils blanchissent. Faites chauffer le crème jusqu'à frémissement puis versez-la sur les œufs blanchis. Mélangez et reversez le tout dans la casserole. Faites chauffer la crème

jusqu'à ce qu'elle épaississe et nappe la cuillère. Laissez tiédir avant de réserver au frais pendant 30 minutes.

Fouettez la crème pâtissière avec le mascarpone pour former une sorte de chantilly. Etalez cette crème sur le fond de tarte. Disposez les morceaux de pommes caramélisées sur la crème, quelques noisettes caramélisées pour la déco et réserver au frais jusqu'au moment de servir.