

DOLCI E DESSERT

Tarte aux pommes

Origine: Francia

DOSI

8 persone

PREPARAZIONE

50 min

Ingredienti per 8 persone

Mele golden	1000 g
Vino moscato d'Asti naturale	10 cl
Fichi secchi	6
Uvetta sultanina	30 g
Cipolline bianche già pelate	50 g
Zafferano	1 bustina
Semi di anice	1 cucchiaio
Zenzero in polvere	1 pizzico
Limone (succo)	1
Burro	1 noce

PER LA PASTA

Farina	150 g
Burro	70 g
Sale	1 pizzico

Preparazione

- 1 Setacciare sulla spianatoia la farina con il sale, mettervi al centro il burro diviso a pezzetti, lavorare rapidamente il composto con la punta delle dita, versarvi 3-4 cucchiai di acqua e impastare rapidamente senza lavorarlo troppo.
- 2 Avvolgerlo quindi in un foglio di pellicola trasparente e farlo riposare, nella parte meno fredda del frigorifero, per almeno un'ora. Pulire le cipolline e tagliarle a fettine sottili.
- 3 Metterle in un tegame con una noce di burro e farle appassire senza farle colorire; Aggiungere un decilitro d'acqua e farle cuocere, a fuoco dolcissimo, fino a completa evaporazione dell'acqua.
- 4 Metterle da parte in una ciotola e farle raffreddare completamente. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e affettarle sottilmente.

- 5 Dividere in 2 parti le fettine di mele; metterne una parte in una ciotola con il vino e farle macerare per 30 minuti circa. Porre l'altra metà in un'altra ciotola con il succo di limone.
- 6 Scolare le mele poste a macerare nel vino e metterle nel bicchiere del frullatore assieme alle cipolle. Farle frullare fino a quando il composto sarà ben amalgamato e versarlo in una ciotola.
- 7 Tagliare a cubetti i fichi secchi e aggiungerli al composto di mele e cipolle; unirvi anche l'uvetta sultanina, lo zenzero in polvere, i semi di anice tritati finemente.
- 8 Mescolare con un cucchiaino di legno e incorporarvi, infine, le fettine di mela macerate nel succo di limone.
- 9 Con il mattarello stendere metà della pasta in un disco sottile del diametro di circa 22 centimetri e adagiarlo sopra una placca da forno imburrata e infarinata.
- 10 Versarvi sopra il composto preparato lasciando uno spazio libero di circa 2 centimetri tutt'attorno al bordo.
- 11 Stendere la pasta rimasta in un disco sottile del diametro di 24 centimetri e coprire il composto, facendo aderire i 2 dischi di pasta pizzicottando attorno al bordo.
- 12 Diluire lo zafferano con un cucchiaino di acqua e spennellare la superficie della torta. Porre la placca in forno preriscaldato a 180 gradi e far cuocere la torta per 25-30 minuti.
- 13 Sformarla sul piatto di portata e servirla sia tiepida sia fredda.