

Нормандський яблучний тарт

Нормандський яблучний пиріг не тільки неймовірно смачний, соковитий та ароматний, він доволі просто, швидко та легко готується, а ще стане особливою окрасою вашого сімейний обіди у чудову наповнену осіннім сонцем недільну днину.

Нормандія – це регіон яблук і кальвадосу. Адже сади цієї країни просто казкові та неповторні! Рецептів нормандських яблучних пирогів безліч, але цей просто підкорив мене. Поєднання пісочного тіста, ніжної, солодкої начинки, кисленьких яблук з легкою ноткою ванілі й незрівнянний вершковий посмак – нікого не залишать байдужими. А ще як на вашій кухні знайшовся норманський кальвадос і ви ним лише скропите яблука ціни не буде такому тарту.

Для пісочного тіста:

- 250 г борошна
- 125 г вершкового масла
- 35 г цукру
- 1 жовток
- 50 мл холодної води
- дрібка розпушувача для печива

Для яблучної начинки:

- 4-5 яблука
- 100 г світло-коричневого цукру
- 100 г вершкового масла
- 1 пакетик ванільного цукру
- 4 яйця
- 150 мл рідкої сметани чи вершків

Просіяне борошно, розпушувач і масло покласти в миску і розтерти його руками у крихти. Тісто замішувати теж можна в кухонному комбайні. Додати цукор, жовток, воду і замісити формуючи шар.

Дошку посипати борошном та розкачати тісто у паляницю відповідно форми у якій буде випікатися пиріг 24 см діаметром. Форму з тістом накрити харчовою плівкою і поставити у холодильник на годину або й на ніч.

Нагріти духовку до 200 С.

Почистити від шкірки яблука розрізати та вийняти серединку. Дольки яблука нарізати скибками та акуратно викласти по колу на тісто у формі.

Розтопити масло та змішати з цукром у мисці. Додати ваніль, розбиті яйця та вершки й все добре перемішати.

Залити сумішшю яблука і випікати 35-40 хв. Готовий рум'яно-духмяний пиріг трішки охолодити та подавати до столу ще теплим, можна доповнити кулькою ванільного морозива.















