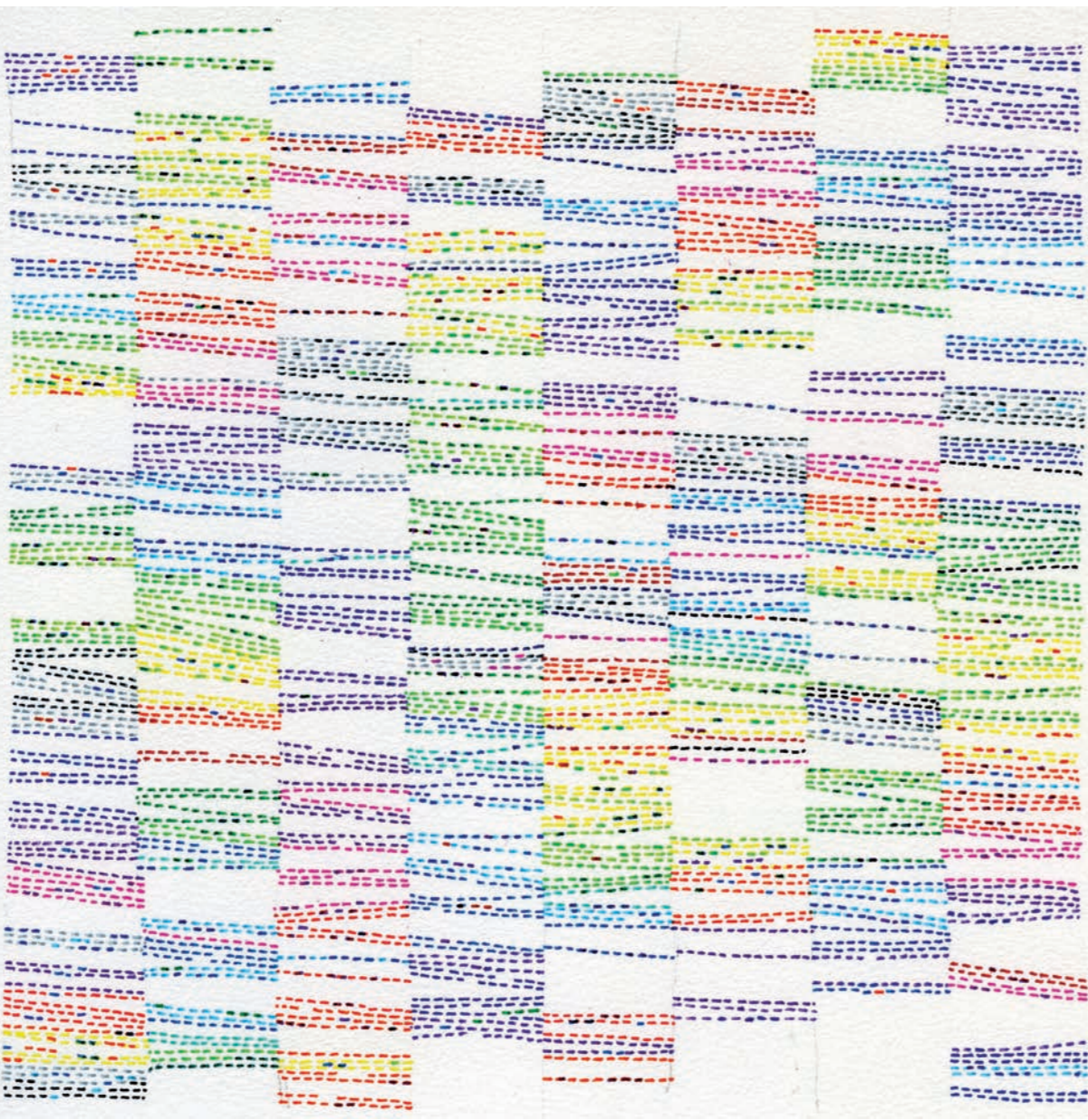




Photographie de Mathias Pérez

JACQUES VILLEGÉ, Paris, novembre 2010



Ce qui vibre, pour Ernst Jandl, PHILIPPE BOUTIBONNES, crayon de couleur, 2010

ISBN 978-2-905045-57-7

 9 782905 045577 15 €

En couverture
 YANN ESNAULT, Peinture, chapelle Saint-Laurent, Silfiac, 2010
 L'art dans les chapelles © Stéphane Cuisset.

FUSEES

Fusées 19

Littérature Arts Cinéma Gastronomie Sports...



Éditions Carte Blanche 2011

Les recettes de madame Ridel

Tarte aux pommes (pour 8 personnes)
 Ingrédients :
 - pour la pâte :
 125 g de beurre frais
 275 g de farine (en 2 fois : 150 g puis 125 g)
 100 ml d'eau tiède
 1 c. à soupe d'huile
 1 pincée de sel
 1 œuf.
 - pour la garniture :
 5 à 6 pommes Granny Smith
 2 c à soupe de sucre cristall
 25 g de beurre 1/2 sel



Préparation de la pâte :
 Faire fondre le beurre dans un saladier, ajouter 150 g de farine tamisée et 100 ml d'eau tiède. mélanger à la cuiller de bois. Ajouter l'huile, le sel et un œuf entier. Malaxer le tout et ajouter le reste de farine par petites quantités jusqu'à obtention d'une boule de pâte qui ne colle plus aux parois du bol. Laisser reposer une nuit puis étaler la pâte sur le plan de travail fariné.

Garniture et cuisson :
 garnir le moule à tarte et piquer la pâte avec une fourchette. mettre 1 h au réfrigérateur. Pendant ce temps, éplucher les pommes et les couper en fines lamelles, les disposer en "rosace" sur le fond de tarte. saupoudrer de sucre cristallisé et parsemer de "noisettes" de beurre 1/2 sel. Préchauffer le four à 200°C et cuire la tarte à cette température jusqu'à ce que les pommes et le fond de tarte soient dorés.