

**Mars 2021**

**« Les désirs de Gustave »**  
Pour accompagner l'exposition  
de la bibliothèque dédiée à



**LA TARTELETTE « FAÇON FLAUBERT »**  
**AVEC LE FOURNIL D'HENRY**

**Cette recette  
est issue  
de l'ouvrage**



*A la table de Flaubert*  
Valérie Duclos  
éd. Falaises, 2020

# Tarte pommes-noisettes et pommes caramel

Recette imaginée par Benoît Vatelier, Maison Vatelier.

Pour 8 personnes – Préparation : 30 min – Repos : 1 h 10 – Cuisson : 35 à 40 min

## Pour la pâte Streusel :

500 g de beurre doux  
240 g de sucre cristal  
2 g de sel  
670 g de farine pâtisseries  
15 g de levure sèche

## Pour la crème d'amandes-noisettes :

250 g de beurre doux  
250 g de sucre cristal  
125 g de poudre d'amandes  
125 g de noisettes torréfiées concassées

25 g de farine  
5 g de vanille  
1,5 cl de Manzanita  
4 œufs

## Pour les pommes caramel :

1 kg de pommes  
300 g de sucre  
1 gousse de vanille

Sucre glace  
1 cuil. à soupe de noisettes concassées

Préparez la pâte Streusel. Faites blanchir le beurre et le sucre en fouettant. Ajoutez les ingrédients restants puis mélangez jusqu'à l'obtention d'une pâte. Réservez au frais 1 h puis étalez.

Préparez la crème d'amandes. Faites blanchir le beurre et le sucre. Ajoutez les autres ingrédients en terminant par les œufs. Mélangez progressivement.

Épluchez et coupez les pommes en gros quartiers. Réalisez un caramel avec le sucre et la gousse de

vanille grattée. Laissez bien colorer. Plongez les pommes dans le caramel et laissez cuire 5 min environ. Retirez du feu et laissez macérer 10 min puis égouttez les pommes.

Foncez la pâte Streusel. Ajoutez la crème d'amandes-noisettes puis les quartiers de pommes. Enfouissez 30 à 35 min à 180°C (th. 6).

Saupoudrez de sucre glace et décorez de quelques noisettes concassées.

