



ÉCOLE NATIONALE
SUPÉRIEURE
DE PÂTISSERIE
DUCCASSE & THURIÉ
Recette élaborée
par l'École nationale
supérieure de la
pâtisserie

Tarte auvergnate à la Verveine Artisanale Aimé Lebon

INGRÉDIENTS

Verveine Artisanale 30°....	80 g
Farine	100 g
Beurre.....	80 g
Sel	2 g
Œufs	77 g
Sucre.....	69 g
Eau.....	20 g
Pommes Golden	2
Crème	100 g

- Mélanger 100g de farine et 60g de beurre.
- Sabler puis incorporer 20g d'eau et 2g de sel.
Puis réserver au frais.
- Eplucher 2 pommes Golden et les couper en quartiers. Fondre 20g de beurre et ajouter les pommes puis 80g de sucre. Cuire les pommes légèrement, elles doivent rester fermes. Finir avec 80g de Verveine Artisanale 30° et flamber.
- Mélanger 65g d'œufs et 34g de sucre. Blanchir légèrement, puis incorporer 100g de crème et 80g de Verveine artisanale 30°.
- Foncer la tarte et piquer légèrement.
- Disposer les pommes en rosace puis verser l'appareil bergère.
- Cuire au four ventilé à 160°C environ 40 min.