

Tarte d'Yport (pomme – amande)

Bonjour à toutes et tous

En cherchant une recette de tarte aux [pommes](#) « qui change », je suis tombée sur une pâtisserie du nom de « **Tarte d'Yport** », une tarte pommes et amandes, spécialité du cuisiner Ledeur, restaurateur à Yport ([source](#)). Yport, c'est un joli petit village de pêcheur de haute Normandie, proche d'Étretat, niché entre deux pans de falaises. Voir ce nom m'a de suite chamboulée et projetée plus de dix ans en arrière... Car c'est là que mon (à l'époque futur) mari et moi avons passé notre premier weekend. Plus de dix ans après, je me souviens encore □ Vous comprendrez donc que tenter cette tarte m'a semblé une évidence.

Côté réalisation, cette tarte ressemble fortement à une tarte aux pommes sur laquelle on ajoute un crumble d'amandes. Sauf que, tout le pep's et l'originalité de cette tarte est que les pommes marinent juste avant dans du calvados, puis sont cuites au four avec la tarte. A la dégustation, nous avons donc le contraste entre une pâte croquante, des pommes moelleuses et très parfumées, un simili-crumble fort en amandes. Dans sa simplicité, cette tarte d'Yport fut sincèrement un véritable délice. D'avis unanime, c'est la meilleure tarte aux pommes que nous avons dégusté ! Une que je referais avec énormément de plaisir.

En attendant, j'aimerais vous partager la recette de cette tarte yport.. tout en vous invitant sincèrement à la réaliser. Vous pourrez largement régaler vos gourmands. Bonne journée



Tarte d'Yport

Recette : Tarte d'Yport (pomme – amande)

Saison de la recette : Octobre à Avril

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Ingrédients

Pour une tarte familiale (4 à 6 personnes)

- 1 pâte brisée
- 100 g de poudre d'amande
- 100 g de sucre semoule
- 100 g de beurre mou (ie sorti du réfrigérateur au moins 1 h avant)
- 1 œuf
- 4 cuillères à soupe de calvados
- 5-6 pommes de taille moyenne

Réalisation

Etape 1 : Préparation des pommes – 1h avant (voir plus)

- Lavez, épluchez les pommes et retirez le trognon.
- Coupez les en petits dés (1 à 2 cm de large) puis déposez les dans un plat.
- Ajoutez le calvados, mélangez bien, puis laissez mariner 1 heure.

Etape 2 : préparation de la tarte

- Dans un saladier, mélangez la poudre d'amande, l'œuf et le sucre.
- Ajoutez le beurre pommade et mélangez jusqu'à obtenir une pâte homogène. (cf. 1)
- Garnissez un moule à tarte de la pâte brisée. Déposez y les pommes marinées. (cf. 2)
- *Garnissez le dessus avec la crème d'amande (*)*
- Enfournez à 180°C pour 40 à 50 minutes de cuisson. La tarte doit être bien dorée
- Servez tiède ou à température ambiante. Dans la version traditionnelle, on conseille de l'accompagner de crème

fouettée.

Astuces :

- *Choix des pommes* : Dans les recettes classiques, on conseille les pommes Granny Smith. J'ai une préférence pour les pommes gala, très fruitées et délicieuses cuites.
 - *Alcool* : Si vous ne disposez pas de calvados, remplacez par du rhum.
 - *Conservation* : La tarte se conserve 24 h sans problème, à température ambiante.
 - (1) La pâte – crumble ressemble fortement à une crème d'amande et colle vraiment.
 - (2) Pour garnir la tarte, soit vous versez la pâte directement sur le dessus en essayant n'homogénéisez, soit vous pouvez donner un effet « crumble » en versant par petits packs cuillères à café (ce que j'ai fait sur celle en photo)
-