

Tarte croustillante aux pommes, noisettes et verveine



© Les Papilles Estomaquées... 2013

“ Dans le même esprit que la recette de [carrés aux pommes](#). Le croustillant (ou crumble) a été récupéré de la recette des carrés aux dattes de ma maman. Une recette québécoise! La verveine ajoute une touche citronnée à cette tarte aux pommes.”

Les Ingrédients :

(Pour 8 à 12 personnes) :

- 1 pâte brisée (ou sablée)
- 500 ml de compote de [pommes](#) non sucrée
- 110 g de beurre demi-sel
- 150 g de petits flocons d'avoine
- 75 g de farine de type T55 ou T65
- 150 g de vergeoise brune ou blonde
- 2 c. à soupe de poudre de noisettes
- 2 branches [verveine](#)

Les Étapes :

Étalez la pâte dans un plat à tarte, foncez-la. Déposez-la au frais le temps de préparer le reste des ingrédients.

Préparer le crumble ou croustillant : Faites fondre le beurre et mélangez-le à la fourchette aux flocons d'avoine, farine et vergeoise. Le mélange ne doit pas être homogène; il doit plutôt être grumeleux. Réservez.

Sortez la pâte à tarte du frigo. Répartissez-y (dans l'ordre) la compote de [pommes](#) puis le crumble. Saupoudrez de poudre de noisettes et de feuilles de [verveine](#) séchée.

Enfournez dans le bas du four pendant 10 minutes à 210°C puis environ 30 minutes à 180°C.

Et Que Dire De Plus ?

- Remplacer la farine de blé par de la farine d'avoine.
- Pour avoir déjà essayé cette association dans une recette antérieure, remplacez la verveine par du romarin : [Crumble renversé \(ou non\) aux pommes et romarin](#).

© Les Papilles Estomaquées... 2013

<http://papillesestomaquees.fr/tarte-croustillante-aux-pommes-et-verveine/>