



5 œufs (250 g sans coquille)

grand mere 93261687.html

Tarte aux pommes à la vanille ..

READING // [parisdansmacuisine.com/article-tarte-aux-pommes-a-la-vanille-avec-la-pate-sablee-de-maggi-96939257.html](http://parisdansmacuisine.com/article-tarte-aux-pommes-a-la-vanille-avec-la-pate-sablee-de-maggi-96939257.html) (http://parisdansmacuisine.com/article-tarte-aux-pommes-a-la-vanille-avec-la-pate-sablee-de-maggi-96939257.html) (http://parisdansmacuisine.com/article-tarte-aux-pommes-a-la-vanille-avec-la-pate-sablee-de-maggi-96939257.html)

Une soirée de cuisine et de pa.. >

READING // [parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html](http://parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html) (http://parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html) (http://parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html)

-Utilisez une petite casserole afin de réduire l'évaporation du liquide , un demi litre de tomates et de pa.. >

(<http://parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html>)

-Dans la casserole mettez l'eau, le sel, le sucre et le beurre froid coupé en cubes

-Faites fondre le beurre à feu doux en mélangeant de temps en temps

-Quand il est bien fondu, amenez une grosse ébullition (la surface mousse et gonfle) sur feux très viv

-Ajoutez la farine hors du feu, en mélangeant doucement avec une spatule puis plus fort afin de ne pas former de grumeaux

-Desséchez très légèrement sur feu moyen, jusqu'à ce que la pate se décolle bien de la casserole et forme une boule (Quelques secondes suffisent)

-Retirez du feu et ajoutez les œufs froid battus ensemble dans un saladier en trois fois, mélangeant bien avec la maryse entre chaque

-La pate est à bonne consistance quand lorsque qu'on forme un sillon dans la pate avec la maryse, la pate se referme très vite dessus

-Mettez 1/3 de la pate dans une poche avec une douille de 10

-Dressez de petits choux réguliers en quiconque sur une plaque recouverte de papier sulfurisé

-Dorez les choux avec un pinceau et de l'œuf battu avec du sel, il faut bien appuyer avec le pinceau

-Versez le sucre perlé sur une ligne le long de la première rangée de chouquette et faites le sauter afin qu'il enrobe chaque choux de sucre

(il faut mettre beaucoup de sucre sur cette rangée)

↑  
TOP

-Enlevez le surplus de sucre et appuyez légèrement sur les choux pour fixer le sucre

Enfournez pour 20 minutes à four préchauffé à 200-210°C  
(http://parisdansmacuisine.com/article-tarte-aux-pommes-a-la-vanille-avec-la-pate-sablee-de-ma-grand-mere-93261687.html)

Une soirée de cuisine et de pa.. >  
(http://parisdansmacuisine.com/article-une-soiree-de-cuisine-et-de-partage-avec-maggi-96939257.html)

**Abonnez-vous!**

Recevez les dernières recettes et nouveautés dont je parle sur le blog.

**SIGN UP**

I will never give away, trade or sell your email address. You can unsubscribe at any time.

### Related Photos



1. (http://parisdansmacuisine.com/meringue-francaise-de-lenotre.html)



2. (http://parisdansmacuisine.com/article-la-pate-sablee-incroyable-de-ma-grand-mere-93260519.html)