

**Zeitschrift:** Générations plus : bien vivre son âge  
**Herausgeber:** Générations  
**Band:** - (2011)  
**Heft:** 28

**Rubrik:** Signé : Bernard Ravet

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

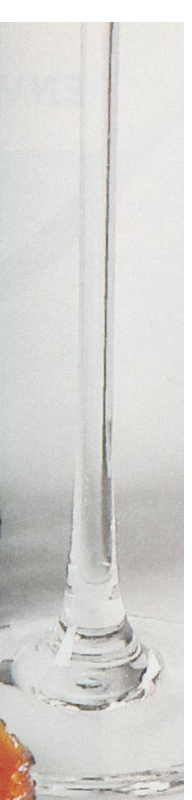
### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 30.03.2025

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

**SIGNÉ**  
**BERNARD RAVET**



P.-M. Delessert

## Tarte aux pommes

boskoops «Michel Logoz»

### Ingrédients

300 g pâte sucrée  
1,2 kg pommes  
boskoops  
50 g beurre  
2 cl jus de citron  
150 g sucre cristallisé  
100 g sucre gélifiant  
50 cl eau  
4 cercles à pâte de  
14 cm

### Préparation des pommes

Laver les pommes, les éplucher, enlever le trognon avec un vide-pomme, conserver les épluchures et le trognon. Couper les pommes en 12 quartiers, arroser de jus de citron et réserver au frais.

### Préparation de la gelée

Faire cuire les épluchures et les trognons avec l'eau et laisser infuser à petit feu 1 heure, filtrer. Il faut obtenir 15 cl, sinon réduire un peu, ajouter le sucre gélifiant, laisser cuire 5 minutes et réserver.

### Préparation de la pâte sucrée

Abaïsser (étendre) la pâte sucrée à 3 mm d'épaisseur et découper 4 disques de 14 cm de diamètre. Déposer les 4 disques de pâte sertis dans les 4 cercles à pâte

sur une plaque revêtue de papier de cuisson. Mettre au frais.

### Cuisson et finition des pommes

Dans une grande poêle, faire fondre le beurre, faire cuire 8 minutes les pommes avec le sucre, en remuant pour les attendrir légèrement, laisser refroidir.

### Cuisson et finition des tartes

Préchauffer le four à 190 °C. Répartir les pommes en rosace sur la pâte sucrée, mettre au four 20 minutes en badigeonnant régulièrement les pommes au pinceau avec la gelée. Quand elles sont colorées, baisser la température à 170 °C et cuire encore 10 minutes. Laisser refroidir 15 minutes, finir de badigeonner avec un peu de gelée, enlever les 4 cercles à pâte et déguster tiède.