

Bande dartois



LE MATÉRIEL

- tamis
- bassine inox
- économe
- couteau-scie
- corne
- spatule
- casserole
- plaque à pâtisserie
- rouleau
- couteaux
- pinceaux

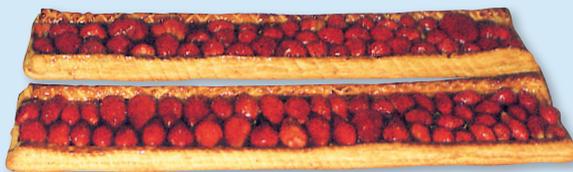
Pour 10 à 12 dartois aux amandes

Ingrédients	U	Feuilletage	Crème d'amandes	Dorure	Glaçage
Farine	kg	0,300			
Sel	kg	0,007			
Eau	l	0,180			0,010
Beurre	kg	0,250	0,050		
Amandes P.	kg		0,100		
Sucre	kg		0,100		0,030
Œufs	P		1	1	
Rhum			Q.S.		

Variantes

Bandes de tartes et grandes tartes carrées : sur une abaisse de feuilletage de 3 mm d'épaisseur rectangulaire ou carrée, poser des bandes de pâte de 2 cm de largeur sur tout le périmètre. Dorer, chiqueter les côtés et rayer les bords. Pour les fruits ne supportant pas la cuisson (framboises, fraises, raisins,

bananes...), et les fruits au sirop égouttés, on garnit la tarte sur la bande cuite soit avec la crème pâtissière, soit à blanc (on met, alors, la crème pâtissière après). Étaler une couche de nappage avant de disposer les fruits.



Tartes en bande

Abricotines : mettre une noix de crème d'amande au centre du carré de pâte. Ramener 2 côtés opposés l'un sur l'autre. Bien souder. Mettre un oreillon d'abricot à chaque angle non replié. Dorer. Laisser reposer avant cuisson.

Moulin : entailler le carré de la pâte sur 6 cm des 4 points vers le centre. Garnir le centre d'une noix de crème d'amandes. Replier chaque pointe vers le centre. Dorer, poser un petit rond de pâte au centre. Dorer. Laisser reposer avant cuisson.

Bande jalousie



Mise en place du dessus de la jalousie aux pommes

Ingrédients	U	Feuilletage	Garniture pommes	Dorure	Glaçage
Farine	kg	0,300			
Sel	kg	0,007			
Eau	l	0,180			0,010
Beurre	kg	0,250	0,050		
Œufs				1	
Pommes	kg		0,750		
Sucre	kg		0,075		0,030
Citron	P		1/2 jus + zeste		
Raisins secs	kg		0,075		
Cannelle			Q.S.		
Chapelure			Q.S.		

PROGRESSION Bande dartois

1 Régler le four à 230-240 °C

2 Faire le feuilletage

(cf. Technique de base)

Détrempe :

- Tamiser la farine. Faire une fontaine. Ajouter le sel. Verser l'eau.
- Pétrir sans excès. Faire une boule. Laisser reposer au frais.

Tourage :

- Abaisser la pâte en carré puis envelopper le beurre d'égal épaisseur partout.
- 1^{er} tour : fleurir. Allonger le pâton de 3 fois sa largeur. Plier en 3. Faire adhérer les plis au rouleau.
- 2^e tour : tourner le pâton d'1/4 de tour. Allonger à nouveau. Plier en 3.
- Tours suivants : procéder de même. Laisser reposer au moins 20 min tous les 2 tours. Exécuter ainsi 5 à 6 tours, selon le corps du feuilletage.

3 Faire la crème d'amandes

(cf. Technique de base)

- Crémier le beurre. Verser le sucre, bien mélanger. Ajouter les œufs, puis la vanille et le rhum et enfin la poudre d'amandes.

4 Confectionner les abaisses

- Abaisser la pâte en un rectangle approchant 26 cm x 62 cm, sur 3 mm d'épaisseur.
- Couper l'abaisse en deux, dans le sens de la longueur, pour obtenir 2 rectangles : l'un légèrement plus large que l'autre, pour mettre sur le dessus.
- Poser le dessous sur une plaque propre et mouillée. Dorer le pourtour sur 1 cm.

5 Garnir la bande dartois

- Garnir le centre du dessous, qui est posé sur la plaque. Répartir la crème d'amandes. Éviter d'en mettre sur la partie dorée.

6 Recouvrir

- Prendre le second rectangle, le retourner et l'ajuster sur celui du dessous.
- Appuyer sur tout le pourtour, pour bien souder les deux abaisses. Couper les 2 embouts.
- Dorer. Égaliser et chiqueter les côtés avec le couteau de tour.
- Laisser reposer au frais 20 à 30 min.
- Dorer une deuxième fois. Rayer en faisant un quadrillage sur le dessus.

7 Cuire

- Enfourner à four chaud 230/240 °C pendant 30 min environ.

8 Glacer

- Couvrir au pinceau, d'un peu de sirop de sucre, dès la sortie du four. Mettre sur grille.

9 Découper

- Enlever les entames. Découper en 10 ou 12 parts égales avec l'aide du couteau-scie.

Retrouvez la recette sur www.editions-delagrave.fr ou en scannant ce code avec votre smartphone

www.lienmini.fr/fab9



PROGRESSION Bande jalousie

1 Confectionner la garniture aux pommes

- Éplucher, couper les pommes en 4, éliminer pépins et péricarpe.
- Couper les quartiers en tranches grossières.
- La casserole sur le feu, faire fondre le beurre. Ajouter les pommes émincées, puis le sucre, le zeste et le jus de citron et les raisins secs.
- Faire revenir rapidement en remuant sans faire de compote. Si les pommes rendent trop de jus, ajouter un peu de chapelure. Aromatiser à la cannelle. Refroidir sur un plat inox filmé.

2 Confectionner les abaisses

- Procéder comme pour la bande dartois.

3 Garnir

- Procéder comme pour la bande dartois.

4 Recouvrir

- Plier en deux le rectangle de pâte réservé pour le dessus.
- Avec le talon du couteau de tour, découper le centre de ce rectangle, à 1 cm d'intervalle, sur toute la longueur en laissant, également, une marge de 1 cm sur chaque côté.

- Enrouler la pâte découpée autour d'un rouleau et la dérouler sur la garniture de pommes.
- Appuyer sur tout le pourtour pour bien souder les 2 abaisses. Couper les 2 embouts.
- Dorer. Égaliser et chiqueter les côtés avec le couteau de tour.
- Laisser reposer au frais 30 minutes.

5 Cuire – Glacer et découper

- Procéder comme pour la bande dartois.