



Pâtisserie auvergnate par excellence. A l'origine la pompe aux pommes était rectangulaire, les boulangers la font d'ailleurs sur une grande plaque et la débitent en portions. Elle est constituée de deux abaisses de pâte, une dessous et une dessus recouvrant une épaisse couche de pommes caramélisées à la vanille et à la cannelle (facultative).

On peut la faire dans une tôle rectangulaire ou dans une tôle ronde, on peut fabriquer soit même sa pâte feuilletée ou sa pâte brisée selon ses préférences ou utiliser de la pâte toute prête.

Cette pâtisserie peut se déguster tiède ou froide en dessert ou en goûter selon l'envie.

### **Ingrédients :**

2 pâtes feuilletées (ou brisée selon goût)

1,5kg de pommes Conte ou canada ou reinette

100g de sucre blond de canne en poudre

2 sachets de sucre vanillé ou une gousse de vanille Bourbon.

40g de beurre

2 cuillères à soupe de crème fraîche

1 œuf (pour la dorure)

1 zeste de citron

Cannelle en poudre (selon goût)

**Préparation :** 30mn

**Cuisson :** 45mn

**Four :** Th 7 ou 210°

**Facile**

## Préparation :

Il existe deux modes de préparation courants qui seront décrits ici.

- ✚ Beurrez la plaque de cuisson
- ✚ Étaler une abaisse de pâte sur la plaque en remontant sur le bord (la pâte devra dépasser suffisamment pour pouvoir souder l'abaisse du dessus).
- ✚ Choisir des pommes particulièrement bien adaptée à la cuisson telle que les pommes **Conte** (variété ancienne auvergnate extraordinaire, savoureuse, de grande conservation et très bonne à la main ou en cuisson) ou les **Canada grise ou d'Auvergne ou des reinettes**.
- ✚ Épluchez épépinez et enlevez le trognon des pommes.
- ✚ Les couper en lamelles ni trop fines ni trop grosses.

### 1<sup>er</sup> mode :

- ✚ Mettre un peu de beurre dans une poêle, mettre les pommes avec une partie du sucre en poudre pour les caraméliser en les remuant, ajoutez la cannelle si vous désirez en mettre.
- ✚ Retirez et laissez refroidir.
- ✚ Étalez la crème fraîche sur le fond de pâte, garnir généreusement la pâte avec les pommes, saupoudrez du reste de sucre en poudre et ajoutez le sucre vanillé ou la vanille (fendre la gousse et extraire les grains pour les incorporer aux pommes).
- ✚ Ajoutez un zeste de citron.
- ✚ Recouvrir avec la deuxième abaisse.
- ✚ Badigeonnez le bord de celle-ci avec un pinceau trempé dans du lait.
- ✚ Rabattre les bords de la pâte du dessous pour souder l'abaisse du dessus.
- ✚ Faire une cheminée pour l'évacuation de la vapeur au centre de la pompe.
- ✚ Badigeonnez le dessus avec l'œuf pour dorer la pâte, saupoudrez de sucre.
- ✚ Mettre au four préalablement chauffé
- ✚ Thermostat : 210° (th7) pendant 40 à 45 mn (que la pompe soit bien dorée)

### 2<sup>ème</sup> mode :

- ✚ Étalez la crème fraîche sur l'abaisse.
- ✚ Rangez les tranches de pommes sur la pâte, saupoudrez de sucre, et de petits morceaux de beurre
- ✚ Remettre une autre rangée de pomme par-dessus, saupoudrez de sucre et mettre un peu de beurre
- ✚ Continuer si nécessaire pour bien remplir la pompe.
- ✚ Saupoudrez de cannelle (si vous le désirez) et mettre la vanille ou le sucre vanillé.
- ✚ Ajoutez le zeste de citron.
- ✚ Puis recouvrir avec la deuxième abaisse et continuer comme indiqué plus haut.

## **Astuce :**

Voici une méthode que j'utilise depuis longtemps pour faire mon sucre vanillé.

- ✚ Prendre un bocal en verre hermétique de contenance un litre (bocal à conserve avec caoutchouc)
- ✚ Mettre au fond 4 belles gousses de vanille Bourbon bien souples
- ✚ Remplir le bocal avec un bon sucre en poudre (j'utilise du blond de canne qui est très parfumé)
- ✚ Fermer le bocal et le laisser ainsi au minimum une semaine avant de commencer à l'utiliser.
- ✚ Vous pouvez compléter l'appoint au fur et à mesure de votre utilisation.
- ✚ Changez les gousses lorsque celles-ci sont devenues sèches.  
(On peut toujours les utiliser en les fendant et en récupérant les grains pour une utilisation en cuisine)

Cette recette est riche en calories et n'est pas particulièrement de régime mais est délicieuse et les enfants en raffolent.

Bon appétit et régalez vous