

TARTE AUX POMMES CARAMÉLISÉES

Juillet 2003 (Révisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 pommes golden (700 g)
- ★ 50 g de cassonade
- ★ 50 g de beurre
- ★ 3 œufs
- ★ 50 g de sucre en poudre
- ★ 20 cl de crème liquide

Ustensiles : Moule à tarte, Jatte, Poêle, Grille, Fouet

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 40 mn

Difficulté : Très facile

Coût (indicatif) : 4,70 € (soit 0,78 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6 (180°C) une dizaine de minutes. Laver et essuyer les pommes, les couper en quartiers, les épépiner, conserver la peau et les couper en petits dés de 1 cm de côté. Faire sauter et caraméliser les dés de pommes dans le beurre, en les saupoudrant régulièrement de cassonade pendant environ 15 minutes.

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords, piquer le fond avec une fourchette. Répartir les pommes sur le fond de tarte. Dans une jatte, battre les œufs avec la crème et le sucre en poudre, en napper les pommes. Cuire à four chaud durant 25 minutes en bas du four. Laisser refroidir 10 minutes, démouler et laisser reposer sur une grille jusqu'à complet refroidissement.

Boisson :

Un cidre normand ou breton doux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.