

TARTE AUX POMMES ET AU CAMEL

Octobre 2003 (Révisé en juillet 2018)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 4 pommes golden
- ★ 100 g de crème fraîche épaisse
- ★ 200 g de sucre en poudre (100 + 100)
- ★ 2 œufs

Ustensiles : Moule à tarte, Casserole, Jatte, Poêle

Préparation : 15 mn
Préchauffage : 10 mn
Cuisson : 50 mn

Difficulté : Facile

Coût (indicatif) : 2,90 € (soit 0,48 € par personne)



Recette :

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Etaler la pâte dans le moule et rabattre éventuellement les bords. Faire préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) environ 10 minutes. Peler les pommes, les couper en quatre, les épépiner et détailler les quartiers en lamelles de 5 mm d'épaisseur. Disposer ces lamelles sur le fond de tarte. Enfourner à four chaud durant 25 minutes.

Dans une jatte fouetter les œufs, la crème fraîche et 100 g de sucre. Sortir la tarte du four et recouvrir avec la crème. Remettre au four pendant 15 minutes. Pendant ce temps dissoudre dans une casserole le reste de sucre dans 2 cuillères à soupe d'eau. Chauffer à feu moyen en tournant; dès que le caramel est bien blond, le verser sur la tarte tout juste sortie du four.

Boisson :

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

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