

LA RECETTE SECRÈTE SUCRÉE



Difficulté :   

 : 45 min

 : pour 6 personnes

Tarte aux pommes au Coulis de caramel au beurre salé Carabreizh

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 125 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'oeuf
- Squeezer de coulis de caramel au beurre salé Carabreizh
- 4 pommes
- Quelques noix

Conseils de préparation :

Préchauffez votre four à 210°C (thermostat 7).

1. Préparation de la pâte sablée :

Versez la farine dans un récipient, ajoutez une pincée de sel, le sucre puis le beurre ramolli coupé en morceaux. Malaxez la pâte du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sablonneuse. Faites un puits au centre de la préparation et déposez le jaune d'oeuf. Malaxez le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

2. Etalez-la sur du papier cuisson fariné sur votre plan de travail puis déposez-la dans votre moule. Piquez-la à la fourchette. **Conseil** : pour éviter qu'elle se casse vous pouvez l'envelopper, en forme de boule compact, dans du papier film et la laisser reposer au frais 30 min à 1H. Sortez la boule du réfrigérateur 30 min avant de l'abaisser au rouleau à pâtisserie.

3. Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en lamelles assez épaisses puis rangez-les sur la pâte de façon circulaire en les faisant légèrement se chevaucher. Mettez au four et laissez cuire pendant 30 min maximum en surveillant la cuisson.

4. Nappez généreusement la tarte avec le coulis de caramel au beurre salé Carabreizh. Parsemez de noix et le tour est joué !

BON APPÉTIT !