



Cuisine et
dépendances

Tarte aux pommes, caramel au beurre salé



Un grand classique, que j'ai revisité en confectionnant une pâte sablée sans beurre avec de la farine de sarrasin au goût assez "rustique". J'ai préalablement poêlé les pommes dans une noix de beurre fondu, avant de les déposer sur une généreuse couche de caramel au beurre salé.

Ingrédients (pour un moule à tarte de 25 cm de diamètre) :

Pour la pâte :

- 120 g de farine de sarrasin
- 120 g de farine de blé type 55 (blanche)
- 1 oeuf
- 1 pincée de sel
- 20 g de cassonade
- 1 cuil de Calvados (à défaut du rhum)
- 80 ml de lait

Pour la garniture :

- 6 pommes de taille moyenne
- 5 grosses cuil à soupe de caramel au beurre salé
- 20 g de beurre demi-sel

Préparation :

Réaliser la pâte : mélanger au mixeur tous les ingrédients de la pâte. Ajouter un peu de farine de blé si la pâte est trop molle Réserver au frais au moins 30 min pour que la pâte se raffermisse.

Pendant ce temps, peler les pommes, enlever le trognon et les émincer en lamelles.

Chauffer le beurre dans une poêle et y faire revenir les fruits à couvert durant 5 -10 minutes.

Préchauffer le four Th.6 (180°C).

Étaler ensuite la pâte au rouleau (sur une épaisseur de 2-3 mm) sur un plan fariné. En garnir un moule à tarte. Piquer le fond avec une fourchette.

Étaler la moitié de la crème de caramel. Déposer les lamelles de pommes dessus en cercle concentrique. Verser le reste de la crème par dessus en filet (si la crème est trop épaisse, la liquéfier en la faisant tiédir au bain-marie).

Enfourner et laisser 30 min, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.

Déguster la tarte tiède ou froide.

Le 21 Mars 2011 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2011/03/21/index.html>