

Tarte aux pommes à l'Alsacienne, sauce au chocolat et glace vanille

Recette pour 4 personnes

Description

Tarte onctueuse aux pommes et à la cannelle servie avec une glace à la vanille et sauce au chocolat.

L'astuce du chef

Il est important de bien réfrigérer la pâte feuilletée avant de la faire cuire. De cette façon, vous obtiendrez une pâte bien croustillante et gonflée.

Ingrédients

Pour la tarte

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 3 Unité(s) Pommes de terre russet
- 45 Gr Sucre
- 15 Gr Cannelle moulue

Pour le flan

- 1 Unité(s) Oeuf
- 50 Ml Crème 35%
- 10 Ml Calvados

Pour la sauce au chocolat

- 75 Gr Chocolat noir
- 125 Ml Crème 35% à cuisson

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **425 F°**

Mise en place

Pelez les pommes, les couper en quatre et les cadrillées sur le dessus avec la pointre du couteau. Mélangez les pommes dans un cul de poule avec la moitié du sucre et la moitié de la cannelle.

Préparation de la tarte

Coupez votre demie-feuille en quatre et déposez celles-ci dans quatre moules à tarte individuelles. À l'aide d un couteau decouper l excédant de pate tout en laissant dépasser celle-ci d un demi centimetre a l exterior pour ensuite le rabattre pour faire un beau rebordDisposez les quartiers au fond du moule et faire cuire pendant 20 minutes.

Préparation du flan

Réunissez l oeufs, la crème et le Calvados et mélangez jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène, puis y ajouter le reste du sucre et de la cannelle.Répartissez également le mélange dans les fonds de tarte. Et cuire a nouveaux 20 minutes.

Préparation de la sauce au chocolate

Faire fondre le chocolat et la creme au bain marie. Maintenir a basse temperature jusqu au dressage.

Pour le dressage

Décorez les assiettes avec la sauce au chocolat, poser la tartelette encore tiede et finir avec une quenelle de creme glacée.

Bon appétit!