

Tarte fine aux pommes caramélisées, sauce caramel au beurre salé, glace vanille |

Recette pour 4 portions

Description

Fond de feuilletage, pommes et sauce carmel au beurre salé.

L'astuce du chef

Suivant les saisons il est possible de réaliser cette tarte fine avec de la pêche, banane, mangue, poire ou autres fruits de votre choix.

Ingrédients

Pour la tarte aux pommes

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 2 Gros(se)(s) Pomme cortland
- 50 Gr Beurre
- 4 Cuil. à thé Sucre
- 4 Cuil. à soupe Compote de pommes

- Beurre

Sauce caramel au beurre salé

- 100 Gr Sucre
- 25 Gr Beurre
- 100 Gr Crème 35%
- 2 Pincée(s) Fleur de sel

- Beurre

Garniture

- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

- Beurre

Préparation

- Temps de préparation **35 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Préparation de la tarte fine

Étalez votre feuilletage de 2 mm d'épaisseur et piquez-le à l'aide d'une fourchette sur toute sa surface.

Détaillez des cercles de 8 à 10 cm de diamètre, placez-les sur votre plaque de cuisson, déposez dessus une feuille silpat, passez-les au four durant 5 minutes pour une pré-cuisson.

Pendant ce temps, épluchez les pommes, coupez-les en deux, enlevez le cœur et tranchez-les en fines lamelles.

Une fois la première cuisson réalisée, étalez une compote de pomme sur les disque de feuilletage.

Disposez dessus les fines tranches de pommes (environ une demi-pomme par tarte fine).
déposez ici et là des tous petits cubes de beurre et saupoudrez de sucre.

Faites cuire environ 14 à 15 minutes de manière à obtenir une belle coloration.

Sauce caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajoutez le beurre et mélangez. Ajoutez la crème chaude, fouettez et portez à ébullition environ 2 minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène.

Bon appétit!