

Tarte moelleuse aux amandes et pommes étuvées à la vanille, sauce caramel au beurre salé

Recette pour 4 personnes

Description

Joli gâteau de pommes étuvées, sur un biscuit pain de Gêne au citron, servit avec une sauce au caramel au beurre salé.

L'astuce du chef

Vous pouvez utiliser tous les fruits de saison pour garnir ce fond de tarte.

Ingrédients

Pain de Gêne au citron

- 600 Gr Pâte d'amandes
- 175 Gr Beurre fondu
- 1 Cuil. à thé Levure chimique
- 250 Gr Oeuf entier
- 2 Unité(s) Citron
- 20 Unité(s) Spéculoos

Pommes étuvées au caramel

- 12 Unité(s) Pomme golden
- 100 Gr Sucre
- 45 Gr Beurre demi-sel
- 75 Ml Jus de pomme
- 25 Ml Jus de citron

Caramel au beurre salé

- 150 Gr Sucre
- 50 Gr Beurre
- 150 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Pincée(s) Fleur de sel

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **410 F°**

Mise en place

Brisez les biscuits spéculos, et les étaler au fond de votre cercle à tarte. Faites des zests de citron et du jus de citron (réservez le). Épluchez et coupez les pommes en quartiers.

Gâteau de Gêne au citron

Dans un robot-coupe, mettre la pâte d'amande en petits morceaux et le beurre fondu, faire tourner le robot. Une fois votre mix bien homogène, ajoutez y la moitié des œufs, la levure chimique et brasser à nouveau. Ajoutez le reste des œufs et les zests de citron, brassez à nouveau. Versez le mix dans le cercle à tarte sur les brisures de spéculos. enfournez à 410°F (210°C) environ 15 minutes. A la sortie du four démoulez délicatement votre gâteau et imbiblez-le de jus de citron.

Pommes étuvées

Dans une poêle chaude, faites fondre votre sucre en plusieurs fois. Assurez-vous d'obtenir une belle coloration dorée. Décuire avec le beurre, ensuite ajoutez-y les quartiers de pommes, laissez cuire de manière à enrober les pommes de caramel. Ajoutez le jus de pomme et le jus de citron, recouvrir d'un couvercle, placez l'ensemble au four, pour environ 8 mn. Retirez les pommes de la poêle, une fois refroidit, placez les sur le gâteau de Gêne.

Sauce caramel au beurre salé

Dans une casserole, cuire le sucre à sec, jusqu'à ce qu'il prenne une coloration blonde. Ajouter le beurre et mélanger. Ajouter la crème chaude, bien fouetter et porter à ébullition environ 2 minutes jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement passez la sauce dans un chinois.

Bon appétit!