



Tarte aux pommes, amande et caramel...

Pâte sablée

Ingrédients :

- 125 g de farine
- 25 g de poudre d'amande
- 1 pincée de sel
- 30 g de sucre
- 1 sachet sucre vanillé
- 1/2 càc de cannelle en poudre
- 100 g de beurre
- 2 càs de lait ou 1 jaune d'œuf



Préparation :

Dans un saladier, mélanger la farine, la poudre d'amande, le sel, les sucres et la cannelle. Faire un puits au centre. Y mettre le beurre coupé en morceaux. Sabler le mélange entre les doigts.

Ajouter alors le lait progressivement et mélanger sans trop pétrir pour ne pas chauffer la pâte.

Faire une boule avec la pâte, la filmer et la laisser reposer au frais, pendant 30 minutes, c'est mieux d'attendre 1 à 2h.

Étaler la pâte sablée dans le moule à tarte préalablement beurré (ou garni de papier sulfurisé), puis la piquer avec une fourchette. Mettre le moule au frais au moins 10 min.

Sauce caramel beurre salé : recette dans la catégorie bases.

La garniture

Ingrédients :

- 50 g de beurre mou
- 100 g de sucre cassonade
- 1 sachet de sucre vanillé
- 2 œufs
- 120 g de poudre d'amande
- 50 g de crème fraîche
- 3 pommes

Préparation :

Eplucher et couper les pommes en fines lamelles. Et là, j'ai 2 méthodes :

-> Soit je garde les pommes crues, -> Soit je les cuis un peu à la vapeur ou à la poêle.

Préchauffer le four à 200°C (th. 7).

Napper le fond de tarte avec de la sauce caramel.

Dans un saladier, travailler le beurre mou avec les sucres. Incorporer les œufs 1 à 1 en fouettant toujours. Ajouter la poudre d'amandes et la crème fraîche.

Verser la crème d'amande ainsi réalisée sur le fond caramélisé de la pâte. Disposer dessus joliment des tranches de pommes.

Verser dessus un peu (1càc) de beurre fondu.

Parsemer d'amandes effilées ou concassées pour une version encore plus gourmande.

Enfourner dans la partie basse du four et laisser cuire 30 à 45 mn.

Servir tiède avec un peu de caramel dessus. C'est délicieux froid aussi avec la sauce chaude ;o)