

Tarte fine aux pommes sur crème de caramel

Une petite touche de caramel sur le fond de tarte et voilà une tarte que je cuisine depuis quelques années qui prend un petit coup de jeune, un petit goût de caramel au beurre salé.

Composition

1 pâte feuilletée
3 à 4 pommes de type granny smith
2 c. à soupe sucre en poudre
1 c. à café de vanille en poudre
2 c. à soupe de crème de caramel au beurre salé
beurre

Ustensiles : 1 couteau, 1 cuillère à café, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 1 ustensile pour couper les pommes en quartiers (facultatif), 1 plaque à pâtisserie ou 1 moule à tarte ou 1 lèche-frites, 1 casserole, 1 pinceau



Préchauffer le four à 220°.

Etaler la pâte feuilletée avec sa feuille de papier sulfurisé soit dans un moule à tarte (si vous aimez les bords feuilletés) soit sur une plaque à pâtisserie ou tout simplement la lèche-frites (avantage : votre tarte est plus grande).

Piquer le fond de la pâte avec une fourchette et le tartiner avec la crème de caramel au beurre salé.

Peler les pommes et les couper en 8 quartiers que vous recouperez en 2 pour obtenir ainsi 16 quartiers. (Pour vous faciliter le travail, il existe un ustensile qui fait tout le travail : photo à venir).

Disposer les quartiers sur la pâte feuilletée.

Saupoudrer de sucre en poudre et de vanille en poudre.

Mettre au four. Au bout d'une vingtaine de minutes, faire fondre le beurre et badigeonner les pommes à l'aide d'un pinceau.

Terminer la cuisson environ 10 minutes (vérifier la cuisson, les pommes doivent être bien dorées, si nécessaire poursuivre la cuisson).