

TARTE POMMES, CARAMEL, TONKA

10 pommes
1 pâte brisée ou sablée
100 g de sucre
20 cl de crème liquide
70 g de beurre demi sel
½ fève Tonka



Eplucher 6 pommes et les couper en dés. Les faire revenir dans une poêle à feu doux, avec 20 g de beurre, pour qu'elles commencent à compoter.

Préparer le caramel : mettre le sucre dans une casserole, le cuire à feu moyen pour qu'il fonde et ambre, à sec. Quand il est complètement fondu, y ajouter la crème hors du feu (attention, ça mousse et ça peut éclabousser) en fouettant. Ajouter 50 g de beurre froid coupé en morceaux, fouetter, remettre sur le feu et porter à ébullition deux minutes, pour que le caramel épaississe.

Verser 6 cuillères à soupe de cette sauce au caramel dans les pommes, continuer leur cuisson à feu doux pour que les pommes continuent à compoter.

Préchauffer le four th 7.

Etaler la pâte dans le moule, la piquer avec une fourchette, verser la compote par-dessus. Eplucher les pommes restantes et les couper finement, les disposer sur la compote. Râper dessus ½ fève Tonka.

Enfourner pour 20 à 25 minutes (surveiller la cuisson, qui risque de varier selon le four).

Servir frais, avec la sauce au caramel restante ou un peu de crème fraîche, ou les deux...



<http://lamarmiteamalice.over-blog.com/>

