

Tarte aux pommes râpées, citron, caramel au beurre salé, glace vanille

Recette pour 4 pers

Description

Une technique qui va vous simplifier la vie et ravir toute votre famille.

L'astuce du chef

Vous pouvez réaliser cette tarte avec la pâte de votre choix, comme pâte sucrée, pâte sablée ou pâte philo, les temps de cuisson peuvent varier.

Vous pouvez aussi mélanger vos pommes râpées avec le mélange à tarte. Ensuite remplir votre fond de tarte, puis enfourner.

Ingrédients

Pommes râpées

- 4 Unité(s) Pomme cortland
- 1 Unité(s) Jus de citron

Fond de tarte

- 1 Feuille(s) Pâte feuilletée

Mélange à tarte

- 3 Unité(s) Oeuf entier
- 110 Gr Sucre
- 120 Gr Beurre fondu

Caramel au beurre salé

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

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **375 F°**

Pommes râpées

Épluchez les pommes, les couper en deux, les épépiner, puis les râper comme le fromage. Rassemblez toutes les pommes râpées dans un bol, ajoutez le jus de citron, bien mélanger. Placez le bol au réfrigérateur.

Fond de tarte

Foncez un moule à tarte avec la pâte feuilletée.
Remplissez votre fond de tarte avec les pommes râpées au préalable.

Mélange à tarte

Dans un bol, fouettez les œufs, le sucre et les graines de vanille.
Ajoutez le beurre fondu, versez la préparation sur les pommes râpées dans le fond de tarte.

Enfournez la tarte pour approximativement 40 minutes.

Sauce caramel

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 deux minutes, jusqu'à ce que la préparation soit lisse et homogène. Idéalement, passez la sauce dans un chinois.

Une pointe de tarte surmontée d'une boule de glace vanille, le tout arrosé d'un filet de sauce caramel au beurre salé

Bon appétit!