

Tarte fine aux pommes, caramel au beurre salé, quenelle de glace vanille |

Recette pour 4 personnes



Description

Pâte feuilletée croustillante garnie de fines lamelles de pommes Golden, garnie d'un filet de caramel au beurre salé et d'une boule de crème glacée à la vanille.

L'astuce du chef

Pour éviter que le caramel ne se fige lorsque vous ajoutez le beurre et la crème, assurez-vous de les faire tempérer à l'avance ou de les réchauffer quelques instants au micro-ondes. Cette précaution réduira le risque de choc thermique.

Ingrédients

Pour les tartes fines aux pommes

- 0.50 Feuille(s) Pâte feuilletée
- 2 Unité(s) Pomme golden
- 60 Ml Compote de pommes
- 1 Unité(s) Oeuf

Pour le caramel au beurre salé et crème glacée vanille

- 100 Gr Sucre
- 100 Gr Crème 35% à cuisson
- 25 Gr Beurre salé
- 4 Boule(s) Crème glacée vanille

Préparation

- Temps de préparation **40 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Coupez les pommes en deux. Retirez le cœur. Tranchez-les finement.

Préparation de la tarte fine aux pommes

Découpez des portions de pâte feuilletée en rectangle ou autre forme de votre choix afin de réaliser les tartes fines. Badigeonnez d'oeuf battu. Recouvrez l'intérieur de la pâte de compote puis disposez les lamelles de pomme. Déposez les tartes sur une plaque de cuisson recouverte de papier parchemin et faites-les cuire au four pendant environ 20 minutes. La pâte doit être bien dorée.

Préparation du caramel au beurre salé

Dans une petite casserole, faites fondre le sucre avec un peu d'eau à feu moyen. Une fois le sucre complètement liquide, il vous faudra encore patienter jusqu'à l'obtention d'un liquide de couleur ambrée sans toutefois mélanger. Baissez le feu au minimum puis ajoutez le beurre salé ainsi que la crème liquide en filet et bien mélanger. Faites cuire 1 à 2 minutes afin que la texture soit bien homogène. Réservez à température ambiante.

Dressage

Placez la tarte fine sur votre assiette et posez une boule de glace vanille sur le dessus. Versez un peu de caramel au beurre salé en filet.

Bon appétit!