



Ma tarte aux pommes et crème brûlée

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 20 min. Cuisson : 40 min.

Ingrédients

Pâte brisée : 1
Crème entière liquide : 40 cl
Vanille pure en poudre : 1 pointe de couteau
Sirop à la praline : 7,5 cl (= 75 g)
Jaunes d'œufs : 4
Maïzena® : 25 g
Pommes Royal Gala : 5
Beurre : 30 g
Cassonade : 25 g
Beurre, farine et sucre en poudre

Matériel

un moule à tarte
un bol
une petite casserole
une grande sauteuse ou poêle
un fouet
une cuillère en bois
une fourchette
une balance ménagère



Réalisation

1. Beurrer puis saupoudrer de farine et sucre en poudre l'intérieur du moule à tarte. Foncer le moule avec la pâte brisée, en piquer le fond et les bords à la fourchette et la placer au frais.
2. Dans la casserole, porter à ébullition la crème liquide, la vanille et 2,5 cl de sirop à la praline.
3. Durant cette montée à ébullition, dans la petite jatte, fouetter les jaunes d'œufs avec 2,5 cl de sirop à la praline et la Maïzena. Quand la crème est bouillante, la verser lentement en filet sur les jaunes d'œufs tout en fouettant.
4. Remettre toute la préparation dans la casserole, sur feu moyen, en la mélangeant régulièrement à la cuillère en bois afin que la crème épaississe sans accrocher. Puis laisser tiédir.
5. Préchauffer le four à 180°C à chaleur tournante, lester le fond de la tarte avec une feuille sulfurisée et des légumes secs ou billes en céramique. Enfourner pour 10 minutes ainsi, puis encore 5 minutes sans la feuille ni le lest.
6. Peler et épépiner les pommes. Les couper en 16 quartiers égaux.
7. Dans la sauteuse, faire fondre le beurre et faire revenir dans celui-ci les quartiers de pommes sur toutes leurs faces, en les nappant de 2,5 cl de sirop à la praline. Laisser mijoter à feu moyen durant 20 minutes au moins, pour que les morceaux de pommes soient dorés, caramélisés et fondants.
8. Quand tous les ingrédients sont tièdes, napper le fond de tarte de crème vanillée, disposer dessus les quartiers de pommes caramélisés et saupoudrer le tour de cassonade.
9. Passer sous le grill durant 5 minutes ou napper la surface de la flamme d'un chalumeau, puis réserver au frais.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com