

❧ **TARTE AUX POMMES** ❧

❧ **INGREDIENTS** ❧

- 1 abaisse de pâte feuilletée
- 4 pommes reinette de préférence
- 80 g de beurre fondu
- 50 g de sucre semoule

Préchauffer le four à 220°.

Dérouler la pâte feuilletée et piquer la à la fourchette.

Eplucher et couper les pommes en tranches très fines. Les ranger très serrées sur le fond de pâte.

Beurrer les pommes généreusement en faisant attention de ne pas déborder sur le papier sulfurisé sur lequel est posé la pâte.

Saupoudrer de sucre et passer au four 5mn.

Beurrer à nouveau et re-saupoudrer de sucre.

Cuisson totale environ 20 mn, jusqu'à ce que les pommes deviennent translucides.

Servir tiède avec un caramel au lait et une boule de glace vanille.

Caramel au lait

Faire un caramel avec sucre et eau.

Ajouter à ce caramel de la crème entière liquide que vous aurez porté à ébullition.

Fouetter énergiquement jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Napper sur la tarte.

Se mange tiède.

Vous pouvez aussi acheter du caramel tout prêt et y ajouter de la crème liquide entière tiède.