

Tarte fine aux pommes

Pour 6 cercles à tarte de 10 cm :

Pâte sablée :

250g de farine T55
140g de beurre en petits morceaux
100g de sucre
1 jaune d'œuf

Mélangez ensemble la farine, le sucre et sablez avec le beurre. Vous devez vraiment obtenir du sable. Ajoutez le jaune d'œuf et malaxez jusqu'à pouvoir former une boule. Ça va prendre un peu de temps mais surtout ne rajoutez pas de liquide. Enveloppez dans un film alimentaire et laissez deux heures au frais.

Au bout de ce temps, étalez la pâte sur un plan fariné et découpez des ronds de pâte du diamètre de vos moules. Ne faites pas remonter la pâte sur les côtés.

Garniture:

3 pommes golden
6 cs de cassonade

Épluchez les pommes et épépinez les. Coupez les à la mandoline en tranches très fines. Disposez les rondelles sur les pâtes en plusieurs couches. Saupoudrez de cassonade et faites cuire 15-20 minutes à 180°.

Servez avec du salidou ou de a chantilly ou les deux !!

Salidou maison :

200g de sucre
120g de beurre demi-sel
200g de crème liquide
3 pincées de fleur de sel

Mettez le sucre et le beurre dans une casserole et formez un caramel ambré. Faites chauffer la crème liquide parallèlement et versez la sur le caramel. Remettez sur le feu pour que le caramel fonde bien dans la crème. Ajoutez le fleur de sel et versez immédiatement dans le pot ébouillanté.

Laissez refroidir.