

Tarte à la confiture de lait



Crédit Photo : JF Hamon

INGREDIENTS

- 1 Pâte Brisée prête à dérouler Francine
- 400 g de lait concentré sucré
- 2 belles pommes Boskoop
- 15 g de beurre



FACILE



BON MARCHÉ

Pour 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 155 mn

La veille, je place la boîte de lait concentré sucré dans une casserole à bords assez hauts et couvre largement d'eau froide. J'amène l'eau à ébullition puis laisse frémir à tout petit feu et à couvert pendant 2 heures. Si nécessaire, je rajoute de l'eau bouillante pour que la boîte soit toujours couverte. Je sors la boîte de l'eau et la laisse refroidir jusqu'au lendemain. Je préchauffe mon four à 210°C (th.7).

Après avoir laissé ma pâte-à-dérouler 10 minutes à l'air ambiant, je la déroule et l'étale dans un plat à tarte. Je couvre la pâte de papier sulfurisé, remplis le moule de légumes secs et enfourne pour 15 minutes (permet à la pâte de ne pas gonfler).

Pendant ce temps, j'épluche les pommes, enlève le coeur et les coupe en petits dés. Je fais revenir les dés de pommes avec le beurre pendant 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'ils soient fondants. Je laisse tiédir le fond de tarte puis le garni de dés de pommes. Je couvre de confiture de lait, lisse la surface à la spatule et laisse refroidir complètement la tarte avant de la couper en parts.