Tarte fine pomme caramel

Ingrédients :

Feuilletage inversé :

Pour la 1ère détrempe ou « beurre » :

* 375g de beurre mou
* 150g de farine T55

Pour la 2nde détrempe :

* 110g de beurre fondu
* 350g de farine T55
* 150g d'eau
* 15g de sel

Caramel fondant :

* 150g de sucre
* 100g de crème épaisse
* 25g de beurre salé
* 1/2 pomme par réalisation
* du nappage abricot

Recette :

Vidéo feuilletage inversé.

Découper des disques, dorer & faire cuire 20minutes à 175°.

Faire colorer le sucre dans une casserole. Hors du feu, ajouter la crème. Bien mélanger, avant de remettre 2-3 minutes à feu doux. Incorporez le beurre, fouetter. Réserver au froid pendant 1h.
Éplucher, évider & couper la pomme en 2. Mettre au four 5minutes à 180°.
Garnir de caramel à l'aide d'une poche à douille. Nappez.

Saupoudrer les disques de feuilletage de sucre glace, avant d'y poser la 1/2 pomme.

Disponible aux Etablissements Salvi :

La margarine feuilletage pour remplacer le beurre, la farine, le sucre, le nappage.