



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

## TARTE PROFONDE AUX POMMES, SAUCE CARAMEL BEURRE SALÉ



**TEMPS DE  
PRÉPARATION**  
Moins de 2 heures

**PORTIONS**  
8-10

**INGRÉDIENT  
PRINCIPAL**  
Farine

### INGRÉDIENTS

#### Pour la Pâte:

- 350g de farine à pâtisserie
- 100g de farine de seigle
- 3 cs de sucre glace
- ½ cc de sel fin
- 300g de beurre salé, en cubes
- 80ml d'eau froide

#### Garniture:

- 120g sucre roux
- 2 ½ cs de farine de maïs
- 1 cc de cannelle moulue
- ½ cc de muscade moulue
- 30ml (2 cs) d'alcool Brandy
- 60ml de crème fraîche

- 7-8 pommes Pink Lady, pelées, épépinées et coupées en quartiers de ½ cm
- 30g de beurre coupé en cubes
- Dorure à l'œuf : 1 œuf légèrement battu et 2 cs de sucre roux

#### Sauce Caramel:

- 100g de beurre salé
- 110g de sucre roux
- 250ml de crème fraîche
- 1 ½ cc d'extrait de vanille
- ½ cc de sel de mer

### MÉTHODE

1. Pour la pâte, mélanger la farine, la farine de seigle, le sucre glace et le sel dans un robot. Mixer pour aérer la farine. Ajouter le beurre et mélanger jusqu'à ce que la texture soit grossièrement émietlée. Ajouter l'eau et mélanger jusqu'à former une boule. Sortir la pâte et pétrir légèrement. Envelopper dans du film alimentaire et réfrigérer 1 heure.
2. Préchauffer le four à 200°C. Placez la grille du four sur l'échelon le plus bas.



KOCHEN IM ZEICHEN  
DES GUTEN GESCHMACKS

3. Diviser la pâte en deux. Sur un plan de travail enfariné, étaler chaque morceau sur une épaisseur de 3 mm. Tapisser d'une pâte un Plat Carré Classique Le Creuset sur le fond et les côtés. Réfrigérer pendant 10 minutes.
4. Dans un grand bol, fouetter le sucre roux, la farine de maïs, la cannelle, la muscade, le brandy et la crème. Ajouter les pommes et mélanger pour enrober. Ajouter les pommes dans le fond de tarte. Parsemer de cubes de beurre et recouvrir avec le reste de pâte en tressant des bandes de pâte de 2,5 cm. Enlever le surplus de bords et pincer pour sceller. Badigeonner de dorure d'œuf et saupoudrer de sucre roux. Cuire au four 15 minutes sur la grille du bas. Baisser la température à 180°C, déplacer la grille au milieu et faites cuire encore 60-65 minutes. Couvrir de papier aluminium pendant les 15 à 20 dernières minutes pour éviter de trop brunir. Refroidir sur une grille pendant 10 minutes. Servir avec une sauce au caramel et une glace à la vanille.
5. Pour la sauce au caramel, faire fondre le beurre dans une casserole à feu moyen. Ajouter le sucre et cuire jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur caramel foncé, environ 5-6 minutes. Verser la crème et laisser mijoter jusqu'à épaississement, environ 8-10 minutes. Incorporer la vanille et le sel.

Copyright Image/Recette © 2021 Le Creuset

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)