

## Tarte aux pommes printanières au caramel beurre salé

### Pâte sablée

- ★ 125 g beurre
- ★ 100 g sucre glace
- ★ 250 g farine
- ★ Zeste de citron
- ★ 1 jaune d'œuf
- ★ 2 CS lait

### Crème pâtissière

- ★ 25 cl lait
- ★ 2 jaunes d'œufs
- ★ 70 g sucre vanillé
- ★ 2 CS farine
- ★ 1 CS poudre d'amandes

### Caramel au beurre salé

- ★ 100 g sucre
- ★ 15 cl crème liquide
- ★ 50 g beurre demi-sel
- ★ Fleur de sel

### Autres

- ★ 3 pommes gala
- ★ Sucre roux

### Préparer la pâte sablée

Mélanger tous les ingrédients sauf le lait. Lorsque le mélange forme un crumble, ajouter le lait. Former une boule.

Travailler cette pâte le moins possible.

Former un boudin, envelopper le dans du film étirable et laisser reposer 1h au réfrigérateur.

Découper le boudin en tranches et soudez-les avec les doigts.

Réserver au réfrigérateur.

### Préparer la crème pâtissière

Mettre à chauffer le lait dans une casserole.

Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs et le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Incorporer la farine et la poudre d'amande puis le lait chaud.

Réserver le mélange dans la casserole et faire cuire doucement sans cesser de remuer.

Attendre que la crème épaisse. Laisser refroidir.

### Préparer le caramel au beurre salé

*Dans une casserole, verser le sucre et faire fondre à feu moyen.*

*Dès que le caramel prend une couleur ambré, arrêter le feu.*

*Faire tiédir la crème liquide.*

*Ajouter le beurre et la fleur de sel. Mélanger.*

*Remettre la casserole sur feu doux, fouetter et réserver.*

### Pour Finir

*Découper la peau des pommes avec un économome et réserver.*

*Couper les pommes en fines tranches et réserver.*

*Etaler la tarte puis ajouter la crème au caramel puis la crème pâtissière. Etaler les fines tranches de pommes et avec les peaux formés des roses. Saupoudrer de sucre roux.*

*Enfourner à 180° pendant 20 à 30 min.*

*Laissez refroidir et déguster.*