

TARTE FINE AUX POMMES - CARMEL

et crème fouettée



Préparation : 15 min - **Repos :** 30 min - **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** -

Ingrédients : 6-8 personnes

- 250 g de farine - 1 oeuf - 100 g de beurre pommade - 100 g de sucre glace (voir la recette) - 1 pincée de sel - 4 pommes golden ou reinette (600g) - 1 sachet de sucre vanillé - sirop de caramel (voir la recette)
 - CREME FOUETTEE : - 500 ml de crème liquide entière - (30 % mat grasse minimum) bien froide - 60 g de sucre glace
-

1. Préparez la pâte : mettez la farine, l'oeuf, le beurre pommade, le sucre glace et le sel dans la cuve et lancez le programme PÂTE/GÂTEAU. Placez le pâton au réfrigérateur dans du film alimentaire pour 30 minutes au moins.

2. Installez la cuve transparente. Épluchez les pommes, coupez-les en deux, ôtez le trognon et les pépins. Émincez-les dans la midi cuve munie du disque éminceur 4 mm avec le programme ROBOT. Préchauffez le four à 180°C (th.6).

3. Sortez la pâte du réfrigérateur et abaissez-la au rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné. Sur une plaque à pâtisserie couverte de papier sulfurisé, foncez un cercle à tarte. Piquez la pâte avec une fourchette, disposez les fines lamelles de pomme en rosace, saupoudrez de sucre vanillé et enfournez pour 30 minutes de cuisson. À la sortie du four, versez le sirop de caramel et servez aussitôt accompagné de crème fouettée.

CREME FOUETTEE

1. Placez la crème et le batteur au réfrigérateur au moins 30 minutes.
2. Refroidissez la cuve : placez quelques glaçons dans la cuve, lancez le programme GLACE PILÉE, videz-la puis essuyez-la soigneusement.
3. Placez le batteur dans la cuve, versez la crème et le sucre glace dans la cuve, retirez le bouchon du couvercle et lancez le programme EXPERT, 2 minutes 30/vitesse 7 (sans chauffer). En fonction de la crème utilisée et de sa température, il peut être nécessaire de relancer le programme pour quelques minutes, en surveillant attentivement afin que la crème ne tourne pas au beurre. La crème est bien prise lorsqu'on voit les traces des peignes du batteur.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2014 Hachette Livre (Marabout)