

TARTE AUX POMMES CAMELISEES



Préparation : 10 min - **Repos :** 1 h - **Cuisson :** 50 min - **Matériel :** moule Ø 28-30 cm

Ingrédients : 6-8 personnes

- PATE BRISEE - 250 g de farine T45 - 125 g de beurre - 80 ml d'eau froide - 1 pincée de sel -
GARNITURE - 1 kg de pommes - 45 g de beurre - ½ citron - 2 oeufs - 4 c.s de sucre semoule - 2 c.s de
crème fraîche épaisse - 1 c.s de calvados - 1 c.c de cannelle - 1 c.c d'extrait de vanille

POUR LA PATE BRISEE

1. Dans la cuve munie du pétrin, mettez la farine, le sel, le beurre coupé en morceaux et l'eau.
2. Mettez en marche. Laissez tourner 20 secondes.
3. Laissez tourner jusqu'à ce que la pâte forme une boule. Rabattez avec la spatule si nécessaire. Arrêtez l'appareil dès que la pâte forme une boule.
4. Enveloppez-la dans du film alimentaire, aplatissez-la et mettez-la au frais pendant 1 heure.
5. Préchauffez le four à 180°C (th. 6). Beurrez et farinez le moule. Etalez la pâte. Déposez-la dans le moule. Piquez le fond à l'aide d'une fourchette.
6. Déposez du papier sulfurisé recouvert de billes en céramique ou à défaut par de haricots secs (ou du riz).
7. Faites cuire à blanc pendant 20 minutes.

POUR LA GARNITURE ET LE DRESSAGE

1. Pendant ce temps, lavez les pommes. Dans la mini cuve munie du disque éminceur 4 mm, émincez les pommes. Si nécessaire, videz la cuve en cours de préparation. Pressez un demi citron sur les pommes.
2. Faites-les revenir dans du beurre. Saupoudrez d'un peu de sucre. Faites cuire à feu moyen pendant 5 à 7 minutes, en remuant de temps en temps. Enlevez du feu. Laissez-les refroidir.
3. Dans la cuve munie du couteau métal, mettez les oeufs, le sucre, la crème, le Calvados, l'extrait de vanille et la cannelle. Mettez en marche jusqu'à obtenir un résultat homogène et onctueux.
4. Déposez les pommes émincées sur la pâte à tarte. Versez par-dessus le mélange.
5. Faites cuire au four pendant 30 minutes à 180°C (th.6). Laissez refroidir.

Astuce du chef :

cette tarte est délicieuse servie avec de la crème fraîche ou une boule de glace vanille.

Compact 3200 XL ■
CS 4200 XL ■
CS 5200 XL ■
CS 5200 XL Premium ■