

# **TARTE AUX POMMES ET CAMEL AU BEURRE SALÉ** (Recette de Gilles TOURNADRE – Restaurant Gill)

## **Ingrédients pour 4 personnes :**

### **Pâte sucrée :**

500 g de farine  
300 g de beurre  
200 g de sucre semoule  
2 œufs entiers  
1 gousse de vanille

### **Caramel au beurre salé :**

100 g de sucre  
20 g d'eau  
200 g de crème liquide tiède  
50 g de beurre salé

### **Garniture :**

4 pommes coupées en dés  
150 g de raisins de Corinthe  
50 g de pistaches  
50 g de noix  
50 g de beurre

### **Caramel au beurre salé**

Cuire le sucre avec l'eau et déglacer avec la crème liquide tiède. Monter au beurre salé.

### **Pâte sucrée**

Chauffer le four à 190°.

Mélanger le beurre et le sucre. Les travailler au batteur. Ajouter les œufs un à un et incorporer la farine tamisée. Terminer en ajoutant les graines de la gousse de vanille. Foncer la pâte dans 4 moules à tarte individuels. Cuire les tartes pendant 20 minutes dans le four ramené à 180°.

### **Les fruits**

Sauter les dés de pommes et les raisins dans le beurre. Ajouter les pistaches et les noix, puis y incorporer la moitié du caramel.

### **Présentation**

Répartir les pommes et les fruits secs dans chaque tarte et napper avec le caramel restant