

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