



Tarte aux pommes caramélisées

07/02/2017 à 11h40

Par [Laurence Benedetti](#)

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 30 min

Pour 1 personne(s)

Ingrédients :

- 1 rouleau de pâte brisée
- 20 g de cassonade
- 70 g de beurre demi-sel
- 50 g de sucre
- 8 pommes à cuire

Préparation :

- Préchauffez le four à 180°C (Th.6) ;
- Dans un moule à manquer, liquéfiez 50 grammes de beurre ;
- Incorporez 5 cuillères à soupe de sucre et laissez dorer sur feu doux ;
- Lorsque le mélange commence à se réchauffer, mélangez bien le moule jusqu'à obtenir un caramel blond ;
- Lavez, épluchez et coupez les pommes en quartiers, en retirant les pépins et le cœur. Tassez le tout dans un le moule à caramel ;
- Ajoutez 2 cuillères à soupe de cassonade et saupoudrez par-dessus, les 20 grammes de beurre restants par petits morceaux ;
- Faire cuire 30 min environ, puis laissez tiédir ;
- Disposez ensuite la pâte brisée sur les pommes en prenant soin de rabattre les bords ;
- Enfournez une nouvelle fois, et laissez cuire 20 min.