

Tarte aux pommes, Caramel Beurre Salé d'Alain Passard



Tarte aux pommes caramel au beurre salé, une

recette signée Alain Passard, chef et propriétaire du restaurant Parisien triplement étoilé L'ARPÈGE, tirée du livre « Caramel & Beurre salé » aux éditions Le cherche Midi.

Ingrédients :

- 400 g de pâte feuilletée
- 5 pommes golden
- 5 g de beurre demi-sel
- sucre glace
- Pour le caramel :
 - 200 g de sucre glace
 - 2 dl de crème fleurette
 - 25 g de beurre demi-sel

Préparer le caramel :

1. Déposer le sucre glace dans une casserole, verser de l'eau à hauteur et faire cuire jusqu'à légère caramélisation.
2. Déglacer avec la crème et mélanger vivement à l'aide d'un fouet.
3. En dehors du feu, ajouter le beurre salé en petits copeaux, en prenant soin de bien mélanger le tout. Réserver.

Réaliser la tarte aux pommes :

1. Étaler la pâte feuilletée sur une épaisseur de 3 mm, la faire cuire au four entre deux plaques pendant 35 mn.

2. Éplucher les pommes et les tailler en rondelles à l'aide d'une mandoline.
3. Sous le grill du four, glacer le feuilletage des deux côtés au sucre glace.
4. Disposer harmonieusement les pommes et les glacer sous le grill avec du beurre et du sucre glace.

Pour finir :

1. A la cuillère verser le caramel au beurre salé entre chaque pomme sous forme de rosace.
2. Parsemer la tarte de dragées concassées ou de sucre cristal et servir

Caramel & Beurre salé

Bénédict Beaugé et Henri Le Roux

Editions **Le cherche Midi**.