



Tarte pommes au caramel

- Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr)

La rencontre du caramel et les pommes Belchard. Le tout sur un fond de tarte sucrée.

Ingrédients :

- [350g de pâte sucrée](#)
- [4 pommes Belchard](#)
- 50 g de sucre roux
- 250 g de sucre en poudre
- 100 g de crème liquide
- 4 feuilles de gélatine
- 450 g de crème fouettée
- 60 g de beurre fondu

Appareil à bombe :

- 70 g sucre en poudre
- 3 jaunes d'œufs



Recette de www.vision-plaisir.fr

- 30 g de glucose
- 80 g nappage blond
- Extrait de café

Pour 10 personnes

Réalisation de la recette :

Réaliser la pâte sucrée la veille de préférence. **Astuce** : vous pouvez préparer plusieurs pâtes sucrées en réalisant des bâtons de 300 à 400 g. **Les mettre dans un film alimentaire** et les **congeler bien à plat**. Vous n'êtes jamais dépourvu de pâte à tarte. Pour l'utilisation, il est préférable de les sortir du congélateur **24 à 48 heures** avant utilisation et les **laisser décongeler** dans votre réfrigérateur.

Foncer un cercle de 20 cm de diamètre et 2 cm de hauteur. **Laisser reposer** au réfrigérateur votre fond de tarte pendant 20 minutes. **Pendant ce temps**, allumer votre four à 180° C. **Éplucher vos pommes Belchard** et les couper en petits dés. Les faire revenir dans une poêle à feu vif avec le beurre. Au bout de 5 minutes, **ajouter** les 50 grammes de sucre roux et mélanger pour obtenir un petit caramel. **Eteindre sous la poêle** dès que vous obtenez une belle coloration dorée. Sortir le fond de tarte du réfrigérateur, disposer un papier de cuisson dans le fond. **Verser des haricots blancs** secs ou des noyaux de cuisson. Cuire à blanc au four 15 minutes à 180° C. Au bout de 15 minutes, **ôter les noyaux** et le papier de cuisson. **Ajouter les pommes cuites** dans le fond de tarte et cuire 10 minutes au four à 180° C. Après cuisson, sortir la tarte et la laisser refroidir après l'avoir décerclée. Pendant le refroidissement de la tarte, nous allons réaliser le disque de crème caramel. Pour ce faire, **nous allons réutiliser** le cercle à tarte de 20 cm de diamètre et de 2 cm de hauteur. **Mettre une feuille de cuisson sur une plaque de cuisson et déposer votre cercle bien à plat**. Mettre au congélateur pendant qu'on réalisera la crème au caramel. Faire **gonfler votre gélatine** dans de l'eau froide. Mettre les 70 g de sucre en poudre et un peu d'eau dans une casserole et cuire à 121° C. **Battre les jaunes d'œufs** au batteur et verser doucement le sucre cuit sur les jaunes d'œufs. Battre jusqu'à refroidissement. Vous venez de réaliser **un appareil à bombe**, la base de la pâtisserie. Mettre les 250 g de sucre en poudre dans une casserole avec un filet d'eau et **cuire au caramel**. Ce caramel doit avoir une couleur marron clair. Chauffer en parallèle la crème dans une casserole. Quand votre caramel est à bonne cuisson, **ajouter la crème chaude** pour **décuire** le caramel. Cuire sur feu doux pendant 2 minutes en fouettant légèrement. Hors du



Recette de www.vision-plaisir.fr

feu ajouter le beurre et la gélatine. Refroidir en mélangeant de **temps en temps**. Après refroidissement tempéré, ajouter la crème montée non sucrée délicatement. **Verser la mousse de caramel** dans le cercle à tarte bien congelé, lisser le dessus du cercle et **remettre au congélateur** pendant **4 heures**.





Pour le **glaçage à entremet** : verser le glucose et le **nappage blond** dans une casserole et amener à ébullition. Verser le tout dans un ramequin, mettre un film alimentaire dessus et **refroidir au réfrigérateur**. Au bout de 4 à 6 heures de congélation du disque de **mousse au caramel**, fouetter légèrement le nappage à entremet et en verser un peu sur le disque de mousse caramel. L'étaler à la spatule inox. **Prélever un peu de nappage restant** et ajouter de l'extrait de café pour obtenir une coloration assez foncée. **Verser par petites touches sur le disque** de mousse caramel et l'étaler à l'aide d'une spatule inox, pour réaliser un **marbrage**. Remettre au congélateur. Au bout d'une heure de congélation, décercler la mousse café et disposer le disque sur la tarte cuite. **Je vous conseille d'utiliser** une spatule inox assez large. Décorer le dessus avec des décors en chocolat et un peu de menthe.