

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## TARTE À LA POMME ET AU CARMEL SALÉ

**pour 4 personnes : 1 cercle à tarte Ø 16,5 cm**  
**125g pâte brisée - 125g [pâte à tartiner au caramel](#) - 1 pomme golden -**

**Pâte brisée Pierre hermé (à faire la veille) : 250g farine - 180g beurre à température ambiante - 4g sel - 5g sucre semoule (facultatif) - 1 jaune d'oeuf - 5cl lait à température ambiante -**

**Dans le robot à couteau, verser la farine, le sel, le sucre et le beurre. Mixer pour sabler. Ajouter le jaune d'oeuf et le lait, mixer jusqu'à formation d'une boule. Filmer et entreposer au réfrigérateur.**

**Le lendemain, préchauffer le four à 180° (th.6).**

**Etaler la moitié de la pâte sur le plan de travail fariné. Placer le cercle sur une feuille de papier sulfurisé posée sur une plaque à pâtisserie. Mouler la pâte à l'intérieur du cercle. Retirer l'excédent avec un couteau. Piquer le fond à l'aide d'une fourchette. Peler la pomme, l'évider puis la couper en tranches fines dans la largeur. Les poser sur le fond de tarte en rosace. Couler la pâte à tartiner dessus. Enfourner et cuire 20 minutes.**

**Et si comme moi du caramel à couler sur la feuille, le détacher et en décorer la tarte.**