

Tarte tatin express

Ingrédients :

2 paquets de Roudor

4 pommes golden du Limousin

50g de miel

70g de beurre + 30g de beurre pour la pâte

100g de sucre

45g de crème liquide

2 feuilles de gélatine

Mettez la gélatine dans de l'eau froide pour la réhydrater.

Pelez et détaillez les pommes en gros dés. Faites les sauter dans une poêle avec le miel et le beurre. Les pommes doivent devenir translucides. Dans une casserole, faites un caramel plutôt clair avec le sucre. Faites bouillir la crème et ajoutez la dans le caramel en faisant attention aux éclaboussures. Remuez bien pour bien dissoudre le caramel. Ajoutez la gélatine essorée au caramel et mélangez bien avec les pommes cuites.



Répartissez les pommes dans des moules en silicone en forme de demi-dôme ou bien réservez si vous voulez monter la tarte dans un cercle à entremet.

Pour la pâte : le meilleur sera bien entendu de faire un sablé breton tout frais et riche en beurre mais dans l'urgence, il y a moyen de faire bon également.

Faites fondre les 30g de beurre. Mixez les Roudor en miettes et ajoutez le beurre (il vous faudra peut-être rajouter un peu de beurre si toutes les miettes ne sont pas humidifiées). Répartissez ces miettes au fond du cercle et tassez bien.



Disposez les pommes par dessus et réservez au frais une bonne heure ou au congélateur plusieurs semaines.

Si vous avez mis les pommes dans des demi-dômes, il faudra répartir et tasser les miettes par dessus.

Servez avec une boule de glace vanille ou de la crème chantilly, voire les deux !!