



© Thierry d'Aurillac - <http://cantalblog.canalblog.com> - 2012

Tartelette pomme, caramel et Cantal jeune

(Pour 10 tartelletes - Préparation : 1 heure - Cuisson : 30 minutes à 180°)

Les ingrédients :

Pour la pâte brisée :

- 200 Grs de farine
- 100 Grs de beurre froid
- 40 Grs de sucre en poudre
- 60 Grs de lait froid
- 1 pincée de sel

Pour la sauce au caramel aux pommes :

- 80 Grs de sucre en poudre
- 60 Grs de beurre
- 10 Cl de crème fraîche liquide
- 1 pomme golden

Pour la crème amandine au Cantal :

- 50 Grs de poudre d'amande
- 30 Grs de sucre
- 1/2 Oeuf (environ 30 Grs)
- 5 Cl de crème fraîche liquide
- 100 de Cantal Jeune

- 5 pommes golden

- Gelée de pommes ou nappage pour tarte



La recette :

1 - La pâte brisée comme chez Mercotte :

- Déposez la farine, le sucre en poudre, le lait froid, le beurre froid coupé en dés et 1 pincée de sel dans la cuve de votre robot et pétrir lentement jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte homogène. (5min maxi) - Filmez cette boule et réservez la au frais 2 heures minimum voire 1 nuit complète.

2 - La sauce pomme-caramel :

- Réalisez un caramel blond en chauffant 80 Grs de sucre en poudre. Bien fondre le sucre en 4 fois en ajoutant 20 Grs + 20 + 20 + 20 à chaque fois que la masse est totalement liquide. Quand la totalité du sucre est fondue, ajoutez votre beurre et bien mélanger hors du feu pour stopper la cuisson du caramel. Incorporer alors une pomme entière détaillée en petits cubes d'un centimètre et ajouter la crème chaude. Votre sauce est prête, réservez la à température ambiante.

3 - La crème amandine au Cantal jeune :

- Chauffez la crème et y faire fondre le fromage émietté, laissez refroidir. Blanchissez l'oeuf et le sucre, incorporez la poudre d'amande et détendez l'appareil avec la crème au fromage. Réservez à température ambiante.

4 - Les tartelettes :

- Etalez votre pâte sur 5mm d'épaisseur et foncez vos cercles de 8 cm de diamètre. Déposez une cuillère à soupe de sauce pomme-caramel dans le fond de chaque cercle, garnissez avec une demie pomme coupée en lamelle et comblez les espaces vides avec la crème amandine pour arriver au raz du bord de chaque cercle. Enfournez 30-35 min à 180°C - Th 6 - et laissez refroidir à température ambiante.

5 - La finition :

- Faites fondre votre gelée de coing à feux doux et l'étaler au pinceau sur vos tartelettes refroidies.

Bonne dégustation !

