

## Tarte fine façon tatin



Dessert **Moyen**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 45 mn

**Cuisson** : 30 mn

*Du beau et du bon dans votre assiette pour le dessert.*

Recette proposée par : Carole Chanteau

### Ingrédients

- pour la pâte sablée :
  - 150 g de farine
  - 25 g de sucre glace
  - 2 jaunes d'œufs
  - 75 g de beurre bien froid
  - 1 pincée de sel
  - 1 cuillère à soupe de d'eau froide
- pour la garniture :
  - 4 pommes (reinettes du canada)
- 4 cuillères à soupe de cassonade
- 6 cuillères à soupe de caramel liquide
- pour la crème au mascarpone :
  - 150 g de crème fleurette
  - 100 g de mascarpone
  - 40 g de sucre glace
  - 0,5 cuillère à café de vanille en poudre

### Préparation

- 1 Pour la pâte sablée, dans le bol du robot muni du batteur plat, mettez la farine, le sel et le beurre en petits morceaux. Battez à petite vitesse jusqu'à obtenir une chapelure fine. Ajoutez le sucre glace et les jaunes d'œufs légèrement battus avec l'eau. Battez jusqu'à l'obtention d'une boule de pâte (éventuellement rajouter un peu d'eau si le mélange est trop friable). Rassemblez alors la pâte en boule avec les mains et aplatissez-la légèrement sur un papier cuisson. Entreposez et enveloppez-la dans le papier cuisson, environ ¼ d'heure au réfrigérateur.
- 2 Pendant ce temps, épluchez les pommes et détaillez-les en petits dés.
- 3 Préchauffez le four à 160°C (position ventilée).
- 4 Sortez la pâte du réfrigérateur et étalez-la au rouleau. Découpez dans celle-ci 4 cercles de la dimension des moules dans lesquels cuiront les pommes (par exemple, des plats à crème brûlée). Disposez les cercles de pâte sur une plaque à four recouverte de papier cuisson. Piquez-les avec une fourchette. Versez dans 4 petits moules individuels 1,5 cuillère à soupe de caramel liquide, remplissez-les avec les morceaux de pommes et tassez bien. Saupoudrez d'une cuillère de cassonade.
- 5 Dans le four arrivé à température, enfournez les disques de pâte ainsi que les moules remplis de pommes. Faites cuire la pâte sablée environ 12 à 15 minutes, jusqu'à obtention d'une jolie couleur. Retirez les disques du four et laissez-les refroidir sur une grille.
- 6 Poursuivez la cuisson des pommes encore environ 15 minutes.
- 7 Lorsque les pommes sont cuites, sortez les moules du four et laissez-les tiédir à température ambiante. Placez ensuite les cercles de pâte sur le dessus des moules, retournez sur une assiette et démoulez-les délicatement.
- 8 Crème au mascarpone, fouettez la crème en chantilly. Ajoutez-y le sucre glace et la vanille, puis le mascarpone. Fouettez jusqu'à obtenir un mélange homogène. Disposez cette crème dans des mini coupelles (saupoudrez-la éventuellement de cacao en poudre pour lui donner un peu de couleur) et servez-la avec les tartes. Décorez l'assiette selon l'inspiration, par exemple, avec un filet de caramel.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

