

Tarte fine aux pommes, noix & caramel beurre salé

Ingredients :

- 1 pâte feuilletée
- 5 pommes Golden
- 1 petit pot de compote de pommes
- Quelques noix de pécan
- Quelques amandes effilées
- Cassonade
- 3 noisettes de beurre doux
- 1 pot de caramel beurre salé

Préparation :

Préchauffez le four à 190 °C.

Etalez la pâte feuilletée sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.

Piquez le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette pour éviter que cela gonfle à la cuisson.

Etalez le pot de compote de pommes sur le fond de pâte.

Pelez, découpez en quartiers les pommes et placez-les joliment sur la pâte.

Saupoudrez de noix de pécan concassées, d'amandes effilées, de cassonade et de noisettes de beurre. Enfournez pour 35 minutes de cuisson environ jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

A la sortie du four, débarrassez la tarte sur une grille, versez-y à l'aide d'une cuillère un peu de caramel au beurre salé et laissez refroidir avant de déguster tiède ou froide.