

Tarte aux Pommes-Raisins et Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 30 min

Ingrédients:

- PÂTE BRISÉE	1
- POMME(S) JONAGOLD	2
- SUCRE SEMOULE	125g
- EAU	2-3 c à soupe
- CRÈME FRAÎCHE	90g
- BEURRE SALÉ	50g
- RAISINS SECS	2 c à soupe
- POIRE AU COGNAC -HEINRICH	2 c à soupe
- SUCRE DE CANNE	un peu

Recette:

- Faites trempez les raisins secs dans l'alcool de Poire au Cognac. Chauffez légèrement au micro-onde. Réservez.
- Pour le caramel beurre-salé, placez le sucre et l'eau dans une poêle antiadhésive. Faites chauffer jusqu'à obtention d'un caramel doré.
- Chauffez alors la crème au micro-onde puis intégrez-la délicatement (attention, ça mousse) hors du feu au caramel chaud.
- Ajoutez-y enfin le beurre salé en noix et fouettez jusqu'à ce qu'il soit complètement fondu.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Etalez la pâte brisée dans un moule à tarte (ici rectangulaire). Piquez-la avec une fourchette.
- Nappez le fond et les bords de celle-ci avec du caramel beurre salé.
- Pelez et épépinez les pommes. Coupez-les en fines lamelles et rangez-les de façon esthétique sur la pâte.
- Nappez du reste de caramel beurre salé puis répartissez les raisins marinés avec l'alcool.
- Enfourez pour 35 minutes dans le four chaud.
- Démoulez délicatement, saupoudrez d'un peu de sucre de canne et dégustez soit tiède soit froid.

