

---

# Tarte aux pommes et caramel

Par hanane.com

---



les ingrédients:

**pour la pâte:**

250g de farine

120g de beurre

100g de sucre

1 vanille

1 oeuf

une pincée de sel

**pour la garniture:**

2 oeufs

200g de crème fraîche

épaisse

7 càs de sucre

1 sachet de sucre vanille

4 à 5 pommes

du **caramel liquide**: la recette (ici)

- préparer la pâte sablée:

tamiser la farine avec le sel, ajouter le beurre (qui doit un être un peu mou), et sabler avec les bouts des doigts

ajouter le sucre, mélanger sans travailler la pâte

ajouter enfin l'oeuf et mélanger, attention il ne faut pas travailler la pâte, elle risque de devenir élastique!

laisser la pâte quelques minutes au frais avant de l'étaler sur un plan fariné

beurrer un moule à tarte et placer dedans la pâte

- disposer les morceaux de pommes au fond de la pâte

battre les 2 oeufs, la crème fraîche, le sucre et le sucre vanille, puis verser le mélange sur les pommes

- répartir une couche de caramel par dessus et enfourner pendant environ 30 min à 180°C ( le temps de cuisson dépend du four)

laisser refroidir