

## Tartelettes aux pommes à ma façon



- une pâte feuilletée maison ou du commerce

Pour la compote:

- 2 pommes (type Boskoop, idéale pour les compotes)
- 2 poires
- 50g de cassonade
- 25g de beurre
- de la vanille en poudre (ou une gousse)

Pour la garniture:

- 3-4 pommes (type Fuji, mes préférées!)
- 50g de beurre fondu
- 25g de cassonade

Commencez par préparer la compote.

Lavez et épluchez les fruits, découpez-les en petits cubes puis faites-les cuire à feu doux dans une casserole avec la cassonade, le beurre et les grains de vanille. Laissez cuire pendant une vingtaine de minutes. Si vous aimez les morceaux, la compote est prête mais si vous préférez une texture plus homogène, mixez-la par petits à-coups au mixeur plongeant. Laissez la compote refroidir.

Ensuite, on s'occupe de la pâte! Oui parce qu'après bien des essais, je trouve que le résultat est 100 fois mieux quand on fait cuire la pâte feuilletée à blanc avant de la garnir. Cela donne un feuilletage mieux développé et une pâte qui n'est pas détrempée.

Pour cela, placez votre pâte feuilletée dans un moule à tarte ou plusieurs moules à tartelettes. Recouvrez la pâte d'un disque de papier cuisson puis d'un poids pour éviter que la pâte ne gonfle trop (moi je me sers de pois chiches secs que je n'utilise que pour cela et que je range ensuite dans une boîte en fer pour pouvoir m'en resservir à chaque fois).

Faites cuire la pâte pendant 30 minutes à 170°.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

[www.caramelbonbonsetchocolat.fr](http://www.caramelbonbonsetchocolat.fr) Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Pendant ce temps, pelez et enlevez le trognon des pommes pour la garniture et découpez-les en très fines tranches bien régulières.

Quand la pâte est cuite, laissez-la refroidir quelques minutes, puis étalez dessus une couche de compote et placez ensuite les tranches de pommes en rosace. C'est meilleur quand c'est beau, si, si! ;)

Faites alors fondre le beurre et la cassonade et étalez ce mélange sur les pommes à l'aide d'un pinceau. Cela va faire légèrement caraméliser les pommes et le bord de la pâte et c'est tout le secret de cette tarte!

Enfournez à nouveau pendant 45 minutes à 170°.

Et voilà, c'est prêt!