

TARTELETTE TATIN COULIS DE Caramel

DENREES POUR 4 PERSONNES

PATE SUCREE

- ⊕ 250 gr de farine
- ⊕ 100 gr de beurre
- ⊕ 40 gr de sucre glace
- ⊕ 1 œuf entier
- ⊕ 1 pincée de sel

GARNITURE

- ⊕ 100 gr de sucre
- ⊕ 20 gr d'eau
- ⊕ 80 gr de beurre
- ⊕ 2 pommes (cuisson)
- ⊕ ½ jus de citron

COULIS Caramel

- ⊕ 30 gr de sucre
- ⊕ 20 gr d'eau
- ⊕ 25 gr de lait
- ⊕ 50 gr de crème liquide
- ⊕ 80 gr de beurre

TEMPS
REALISATION
40 mn

TEMPS
CUISSON
20 mn

Notes personnelles

TECHNIQUE DE REALISATION

PATE SUCREE

- ⊕ Mélanger la farine, le sel, le beurre et le sucre jusqu'à obtenir un ensemble sablonneux
- ⊕ Ajouter l'œuf battu et travailler jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène, former un cylindre et réserver

GARNITURE

- ⊕ Eplucher et couper les pommes en ½ tranches de 3 mm d'épaisseur, citronner
- ⊕ Dans une casserole faire caraméliser le sucre et l'eau, hors du feu ajouter le beurre
- ⊕ Répartir le caramel dans 4 moules
- ⊕ Répartir les pommes dans les moules

COULIS Caramel

- ⊕ Caraméliser le sucre et l'eau
- ⊕ Ajouter le lait, la crème et le beurre
- ⊕ Porter 2 mn à ébullition, débarrasser dans un bol

MONTAGE / CUISSON

- ⊕ Détailler 4 disques de pâte et les abaisser avec un rouleau
- ⊕ Déposer un disque de pâte dans chaque moule
- ⊕ Cuire au four 20 mn à 180°C
- ⊕ Démouler à la sortie du four
- ⊕ Réchauffer 2 mn avant de servir

BONBON Caramel SALE

DENREES POUR 40 BONBONS

BONBONS

- ⊕ 250 gr de crème liquide
- ⊕ ½ gousse de vanille
- ⊕ 250 gr de sucre semoule
- ⊕ 100 gr de miel
- ⊕ 25 gr de beurre
- ⊕ Qs de fleur de sel

TECHNIQUE DE REALISATION

BASE

- ⊕ Porter la crème et la vanille à ébullition, laisser infuser quelques minutes
- ⊕ Ajouter le sucre et le miel et cuire au caramel (environ 15 mn)
- ⊕ Hors du feu, ajouter le beurre et mélanger avec une cuillère, ajouter la fleur de sel

MOULAGE 1^{ère} METHODE

- ⊕ Mouler le caramel chaud dans des petits moules en silicone
- ⊕ Laisser refroidir à température ambiante
- ⊕ Démouler et envelopper chaque bonbon dans un papier transparent

MOULAGE 2^{ème} METHODE

- ⊕ Disposer une feuille de papier sulfurisé dans un moule à rebord
- ⊕ Verser le caramel chaud et laisser tiédir
- ⊕ Quand le caramel est encore souple, démouler et découper des carrés, laisser refroidir
- ⊕ Envelopper chaque bonbon dans un papier transparent

TEMPS
REALISATION
10 mn

TEMPS
CUISSON
15 mn

Notes personnelles

