

Tarte aux pommes et crumble spéculoos, sauce caramel beurre salé De Jean-François Langevin

Recette trouvée [ici](#)

Shopping : pour une tarte de 24 cm, j'ai pris les deux-tiers des ingrédients de la recette originale

Sauce caramel :

- 180g de sucre
- 110 g de beurre salé
- 200g de crème épaisse entière (*liquide pour moi, 34%*)
- 2 ou 3 bonnes pincées de fleur de sel (*selon le goût*)

In process :

1. La sauce caramel beurre salé

- Dans une casserole, mettre le beurre, le sel et le sucre, puis à feu moyen en mélangeant, faire fondre.
- En parallèle, faire chauffer la crème dans une petite casserole ou au micro-ondes (ne la faites pas forcément bouillir car sinon vous perdrez une partie de liquide)
- Au bout de quelques minutes, lorsque le caramel est encore clair, verser petit à petit la crème bien chaude, en mélangeant bien.
- S'il reste des petits morceaux de caramel, remettre sur feu doux/moyen, le temps de les faire fondre, ou passer dans une étamine.
- Verser dans un pot en verre, laisser refroidir.

Cette sauce se conserve très bien au frigo.

Pour ma part, j'en ai gardé plusieurs semaines. Le Salidou du commerce se conserve plusieurs mois, alors...

2. Les chips de pomme

- Laver la pomme et la couper et la mandoline
- Saupoudrer de sucre semoule
- Mettre au four à 90° pendant 60 à 90 min, en retournant les tranches à mi-cuisson

3. Les tuiles carambar

- Déposer les carambars en les espaçant bien.
- Mettre au four à 170° pendant 5 à 10 min, le temps que les tuiles se forment.

Pâte sucrée

Ingrédients

Procédé

300 g de beurre (200 g de beurre salé pour moi)

2 g Sel

2 g Vanille

175 g Sucre semoule (120)

130 g œufs entiers (83)

600 g Farine T55 DGF (400)

Mélanger au batteur avec la feuille :
beurre, sel, vanille et sucre.

Puis ajouter les oeufs.

Corner le bord de la cuve puis
incorporer la farine.

Faire le mélange, sans insister.

Réserver au froid pendant 5 heures.

Foncer les cercles beurrés.

Crumble éclats de caramel d'Isigny

Ingrédients

150 g Beurre fin DGF Royal

150 g Sucre semoule

150 g Poudre d'amandes blanche
DGF Service

60 g Crème de caramel d'Isigny DGF
Royal

Procédé

Au batteur à l'aide de la feuille,
incorporer toutes les matières
premières et sabler jusqu'à
l'obtention d'une masse granuleuse.
Réserver au congélateur.

Pour moi : 100g de farine, 100g de beurre salé,

100g de spéculoos en poudre, 90g de sucre, 0.5 cc cannelle

Garniture

Ingrédients

100 g Beurre fin DGF Royal (65)

1,5 kg Pommes Canada (1kg
épluchées et coupées)

300 g Crème caramel d'Isigny
(salidou maison pour moi)

Procédé

Dans une sauteuse, faire revenir les
pommes avec le beurre.

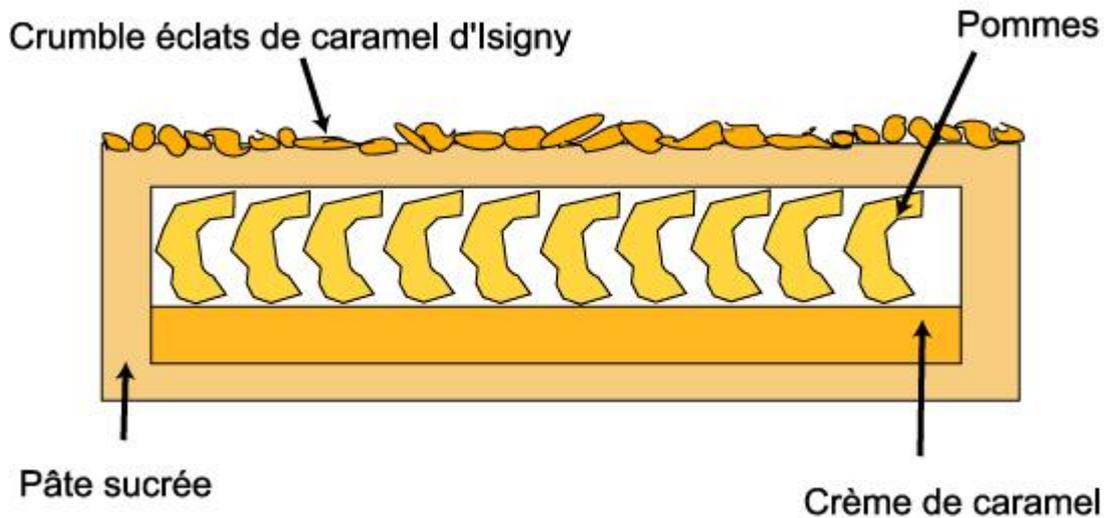
Pré cuire dans un four ventilé, les
fonds de tartes sucrées à 170°C
pendant 10 minutes. (20 pour moi à
180)

Laisser refroidir.

(200)

Etaler, dans les fonds de tartes précuites, une couche de crème de caramel d'Isigny. Déposer les pommes puis le crumble.
Cuire 20 minutes dans un four à 170°C. (45 pour moi)

Coupe



Remarque :

Pour garder un gout de sauce caramel plus marquée, n'hésitez pas à en mettre un peu plus, ou alors, de faire cuire tous les éléments séparément (pommes, crumble, pâte à tarte) et de ne faire qu'un montage à la fin.

