DE-473

Tarte Pommes, Poires et Caramel Beurre Salé

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 1 h 10 min

Ingrédients:

- PATE FEUILLETEE	
- POMME(S) JONAGOLD	1 grosse
- COMPOTE DE POMMES	4-5 c à soupe
- POIRE(S)	2
- CARAMEL AU BEURRE SALÉ	2 c à soupe
- CONFITURE D'ABRICOTS	2 c à soupe

Recette:

- Préchauffez le four à 200°C.
- Etalez la pâte dans un moule à tarte sur le papier sulfurisé. Piquez le fond avec une fourchette.
- Couvrez le fond de la pâte avec la compote de pommes (pas trop). Ajoutez 1 c à soupe de caramel beurre salé.
- Pelez et coupez en lamelles la pomme. Répartissez-les sur tout le tour de la tarte.
- Faites de même avec les poires en couvrant l'entièreté des pommes.
- S'il vous reste des pommes, coupez-les en julienne et placez-les au centre de la tarte sur les poires.
- Ajoutez la seconde cuillère à soupe de caramel beurre salé par-dessus le tout.
- Chauffez légèrement la confiture d'abricots au micro-onde. Nappez le sommet de la tarte avec celle-ci à l'aide d'un pinceau.
- Enfournez pour 35-40 minutes.
- Laissez complètement refroidir puis démoulez délicatement.