# TARTE PONT AUDEMER

**Pour 6 personnes préparation 15mn cuisson 45mn (Th 200°C)**

|  |  |
| --- | --- |
| Fond de tarte brisé, sablé ou feuilletée | Garniture : ¾ pommes |
| Crème : 2 œufs | 30g de beurre |
| 100g de sucre | 60g de sucre |
| 75g de poudre d’amandes | 1 petit verre de rhum (facultatif) |
| 100g de crème fraîche |  |

1°Etalez le fond de tarte. Epluchez les pommes, les couper en dés.

2°Dans une poêle, faites fondre le beurre avec le sucre et mouillez avec le rhum.

3°) Laisser caraméliser et jetez les pommes dans la poêle.

4°) Recouvrez le fond de tarte avec la crème fraîche, les œufs battus, le sucre et la poudre d’amandes. Versez les pommes caramélisées sur la tarte.

5°) Mettez au four pendant 45m. Saupoudrez de sucre glace à la sortie.

# CARAMEL AU BEURRE SALE INRATABLE

**Préparation 25mn Cuisson 15mn Préparation 10mn cuisson 10mn**

**Pour 1 pot de 700g Pour 1 pot à confiture**

|  |  |
| --- | --- |
| 200g de beurre salé | 100g de beurre |
| 1 brique de 20cl de crème liquide | 10cl de crème liquide |
| 400g de sucre semoule | 200g de sucre semoule |
| 4 cuillères à soupe de Miel | 2 cuillères à soupe de miel |



1°) Mettre dans une casserole le [sucre](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_le-gout-des-sucres_1.aspx) et le miel à feu moyen.   
  
2°) Mélanger jusqu'à obtenir un [caramel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_chic-du-caramel_1.aspx) couleur acajou (selon vos goûts).  
  
3°) Verser la crème fraiche entière CHAUDE au [caramel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_chic-du-caramel_1.aspx) (attention aux projections mais si votre crème est chaude, il n'y a pas de problème).  
  
4°) Faire bouillir 3 minutes en mélangeant bien, il ne doit plus y avoir de grumeaux de [caramel](http://www.marmiton.org/Magazine/Tendances-Gourmandes_chic-du-caramel_1.aspx).  
  
5°) Retirer du feu et ajouter le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) salé en dés et bien mélanger, le [beurre](http://www.marmiton.org/Magazine/Diaporamiam_pur-beurre-c-est-meilleur_1.aspx) doit fondre totalement. Transvaser dans un pot et c’est prêt.