

**CARTE
NOIRE**

OFFREZ-VOUS UN CAFÉ GOURMAND IRRÉSISTIBLE AVEC L'INCROYABLE TARTE FLEUR AUX POMMES ET AU CAMEL D'ISIGNY !



LE SAVIEZ-VOUS ?

La tarte aux pommes est un élément incontournable de **L'IDENTITÉ CULTURELLE NORMANDE**. La production de pommes y est abondante toute l'année et c'est d'ailleurs le fruit le plus consommé par les Français, ce qui a permis à cette tarte aux pommes de devenir si célèbre.

**POUR RÉALISER CETTE RECETTE,
SUIVEZ LES ÉTAPES CI-DESSOUS :**



INGRÉDIENTS

(Pour 6 tartelettes)

POUR LA TARTE AUX POMMES

- 150 g de beurre
- 1 gousse de vanille
- 110 g de sucre
- 1 œuf
- 285 g de farine bio
- 1 pincée de fleur de sel
- 1 pot de caramel d'Isigny
- 6 pommes
- 1 demi-citron



PRÉPARATION

1. Mélangez le beurre mou, les grains de vanille et le sucre pour obtenir un mélange crémeux. Ajoutez l'œuf. Remuez.
2. Ajoutez ensuite la farine, le sel, et mélangez pour obtenir une pâte bien homogène qui se décolle des parois du saladier et qui forme une boule.
3. Recouvrez de film étirable, et laissez reposer au frigo au moins 2 heures.
4. Quand la pâte est bien froide et bien ferme, étalez-la sur une épaisseur de 5 millimètres sur un plan de travail légèrement fariné. Déposez la pâte dans les moules à tartelettes beurrés puis faites cuire les tartelettes à blanc pendant 15 minutes à 180 °C.
5. Pendant ce temps, épépinez les pommes et coupez-les en lamelles très fines. Citronnez-les. Une fois les tartelettes refroidies, garnissez-les de caramel et de lamelles de pommes en quinconce de façon à former une rose.



À DÉGUSTER SANS MODÉRATION AVEC VOS DOSETTES CARTE NOIRE !