

Tarte soleil pommes et caramel beurre salé en cru-cuit

Dessert

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- Pour la base mœlleux citron :
 - 4 œufs
 - 60 g de sucre
 - 80 g de beurre
 - 120 g de farine
 - 1 sachet de levure chimique
 - 2 citrons
- Pour le caramel beurre salé :
 - 180 g de sucre blond
 - 30 g de beurre demi-sel
 - 25 cl de crème fleurette
 - 1 pincée de sel
- 2 pommes Chantecler
- 2 pommes Granny
- Cerneaux de noix
- Jus de citron
- 1 noix de beurre
- 1 cuillère à soupe de sucre



Temps de Préparation : 30 min

Temps de Repos : 1 h

Temps de Cuisson : 30 min

Matériel nécessaire :

- 1 moule à manquer (rond) de 26cm de diamètre

Préparation :

1. Préparer la base mœlleux au citron :
 - Préchauffer le four à 200°C
 - Séparer le blancs des jaunes d'œufs.
 - Dans un saladier, fouetter les jaunes avec le sucre et le jus des citrons jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
 - Faire fondre le beurre dans une casserole. L'ajouter dans le saladier.
 - Ajouter également la farine et la levure.
 - Mélanger le tout pour obtenir une pâte homogène.
 - À part, battre les blancs en neige avec une pincée de sel. Les ajouter délicatement à la préparation.
 - Verser dans le moule à manquer.
 - Enfourner 15-20 minutes au four (200°C).
 - Si le gâteau a bien monté, le couper en 2 dans l'épaisseur.
2. Couper les pommes Granny en tranches et les faire rissoler dans du beurre et un peu de sucre jusqu'à ce qu'elles soient bien fondantes.
3. Couper les pommes Chantecler en tranches et les arroser rapidement de jus de citron pour ne pas qu'elles noircissent. Les disposer sur le tour de la base mœlleux citron en les faisant dépasser 1/3 à l'extérieur.
4. Disposer au centre les pommes Granny cuites.
5. Préparer le nappage caramel beurre salé :
 - Mettre le sucre blond dans une casserole assez grande (la couche doit être assez fine). Faire chauffer à feu moyen. Si le sucre ne fond pas assez vite (et que celui du fond commence à bien colorer), remuer la

casserole pour faire fondre le reste plus rapidement. Ne jamais remuer à la cuillère (risque de cristallisation du sucre).

- Quand le sucre se caramélise, mélanger à la cuillère pour homogénéiser.
- Ajouter progressivement la crème préalablement chauffée. Mélanger et remettre sur feu doux pour faire fondre le caramel qui a durci et obtenir une sauce homogène.
- Ajouter le sel et le beurre et mélanger jusqu'à obtenir une sauce homogène.

6. Verser la sauce sur le gâteau en épargnant les extrémités.
7. À l'aide d'un pinceau, napper les extrémités de nappage caramel.
8. Disposer quelques cerneaux de noix sur le dessus.
9. Déguster une fois le gâteau à température ambiante ou légèrement tiède.