

tarte aux pommes caramélisées

<http://comete59.wifeo.com/>



Ingrédients:

- 100 gr de sucre en poudre et un peu d'eau pour faire le caramel
- 5 pommes rouge moyennes(on peut prendre d'autres variétés de pommes)
- 2 oeufs moyen
- 100 gr de beurre
- 130 gr de farine
- 100 gr de sucre en poudre

1. dans un plat, mélanger le sucre et les oeufs entiers il faut obtenir un mélange mousseux
- 2.ajouter la farine et bien mélanger
- 3.laver ,eplucher et hacher 2 pommes, puis les ajouter à la pate,bien mélanger
4. faire fondre le beurre et l'ajouter une fois un peu refroidi,bien refroidi,bien mélanger  
la pate est prête, on laisse de coté pour s'occuper des pommes et du caramel
5. on epluche les pommes , on enlève le trognon et on les coupe en quartier
6. dans une casserole,mettre les 100 gr de sucre et recourir d'eau pour faire le caramel  
il ne faut pas noyer !
- 6.on fait bouillir tout en remuant au fouet il doit devenir blond doré
- 7.une fois blond doré ,on verse dans le moule à tarte il faut bien sur en avoir tout au fond du moule

(ATTENTION A NE PAS SE BRULER AVEC LES ECLABOUSSURES ET LE MOULE DEVIENT BOUILLANT!)

- 8.mettre au fond du moule les quartiers de pomme par dessus le caramel
- 9.ajouter la pate laisser sur le coté tout à l'heure étalez bien pour avoir de la pate partout
10. mettre au four pour la cuisson, une fois bien doré comme ceci la tarte est cuite  
démouler de suite à la sortie du four!!  
laisser refroidir et déguster!