



La recette de la semaine

Tarte aux pommes et au sucre

Ingrédients

2 pommes Golden ou Pink lady • 15 ml (1 c. à soupe) de jus de citron • 1 fond de tarte précuit • 60 ml (1/4 tasse) de beurre • 180 ml (3/4 tasse) de cassonade • 180 ml (3/4 tasse) d'eau bouillante • 30 ml (2c. à soupe) de fécule de maïs • 30 ml (2 c. à soupe) de farine • 300 ml (1 1/4 tasse) de crème $\pm 35\%$

Préparation

Préchauffer le four à 190°C.

Peler les pommes, les tailler en tranches minces et arroser de jus de citron. Placer sur le fond de tarte précuit et cuire au four environ 15 min. Dans un poêlon

faire fondre le beurre. Ajouter la cassonade et poursuivre la cuisson tout en continuant de remuer jusqu'à ce que le sucre devienne brun doré, environ 3 min.

Retirer du feu, ajoute lentement l'eau bouillante et remuer jusqu'à ce que le caramel soit fondu. Mélanger la fécule de maïs, la farine et la crème. Ajouter au caramel tout en continuant de brasser à l'aide d'un fouet. Cuire à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaisse, environ 3-4 min.

Recouvrir et laisser refroidir à la température ambiante 30 min.

Verser sur les pommes et mettre au réfrigérateur au moins 2h avant de servir.

