

# La recette de Norbert



« Les amis, la tarte aux pommes, on connaît tous, mais cette tarte-là, c'est un pur kiff gourmand, avec son caramel au cidre AOC de Vimoutiers ! »

## Tarte fine craquante aux pommes Caramel au cidre de Vimoutiers

### Liste de courses pour 4 à 6 personnes

8 Pommes de Vimoutiers, variétés Lanterne et Locart blanc  
80 g de beurre  
80 g de sucre de canne  
1 citron jaune  
1 gousse de vanille  
1 bâton de cannelle

#### Pâte :

10 feuilles de bricks  
80 g de beurre  
40 g de sucre glace

#### Caramel au cidre de Vimoutiers :

150 g de sucre  
300 g de crème liquide à 30 % MG  
10 cl de cidre  
80 g de chocolat blanc  
2 g de fleur de sel Pyrénées

### 1/ On prépare la tarte fine

- Préchauffez le four à 180°C et beurrez un moule à tarte.
- Badigeonnez les feuilles de brick avec un peu de beurre fondu puis disposez-les dans le moule rond, en veillant à bien les mettre l'une sur l'autre.
- Mettez une plaque à four sur vos feuilles de brique avant de les passer au four, pour qu'elles restent bien plates et bien lisses.
- Mettez les feuilles de brick au four, à 180° pendant 5 minutes. Elles doivent devenir croustillantes.
- Épluchez 4 pommes et coupez-les en morceaux pour faire une compote.
- Dans une casserole, pressez un citron jaune, ajoutez la gousse de vanille, le bâton de cannelle, un filet d'eau et les pommes en morceaux. Mettez à cuire pour obtenir une compote.
- Tranchez finement les pommes restantes.
- Versez la compote sur les feuilles de brick et déposez joliment les tranches de pommes dessus.
- Ajoutez un peu de beurre fondu, saupoudrez de sucre et enfournez 5 à 8 minutes, juste pour saisir les pommes du dessus !
- Touche finale : nappez votre tarte aux pommes avec le caramel !

### 2/ On s'occupe du caramel

- Dans une casserole, faites chauffer 150 g de sucre à feu vif (7) puis baissez légèrement en mélangeant pendant la caramélisation, jusqu'à l'obtention d'une belle couleur.
- Déglacez votre caramel avec le cidre AOC de Vimoutiers, puis incorporez la crème liquide.
- Hors cuisson, ajoutez vos morceaux de chocolat blanc, une pincée de fleur de sel et remuez légèrement. C'est prêt !

### Mon petit truc en +

Pour réaliser un caramel à sec, il suffit de verser le sucre dans une casserole et de le laisser fondre à feu moyen, sans remuer durant le processus de caramélisation. Lorsque le caramel commence à avoir une jolie couleur, faites de petits mouvements circulaires avec la casserole. Laissez cuire jusqu'à obtenir une texture fluide.

