

Tartelettes aux pommes, caramel au beurre salé



Pour 4 personnes

 **10 à 20 minutes**

 **10 à 20 minutes**

Facile

INGRÉDIENTS

4 pommes

1 pâte feuilletée

2 cuillères à soupe de sucre roux

2 cuillères à soupe de miel

Pour le caramel au beurre salé :

100 g de sucre semoule

2 cuillères à soupe d'eau

40 g de beurre demi-sel

6 cuillères à soupe de crème liquide

1 - Préchauffer le four à 180°C. Laver et éplucher les pommes. Les couper en deux et les tailler en fines lamelles.

2 - Découper à l'aide d'un emporte-pièce ou au couteau 4 pièces de feuilletage (rondes ou rectangles selon le goût).

3 - Les garnir de fines tranches de pommes. Parsemer de sucre roux, arroser de miel, puis cuire au four à 180°C pendant 15 minutes.

4 - Pendant ce temps, réaliser le caramel au beurre salé : verser dans une casserole le sucre semoule et 2 cuillères à soupe d'eau. Faire brunir le sirop puis hors du feu ajouter 40 g de beurre demi-sel

et la crème liquide. Porter à ébullition, couper le feu et laisser refroidir. Réserver au frais.

5 - Servir les tartelettes tièdes accompagnées (ou nappées) d'un ruban de caramel au beurre salé.

Astuce

Pour une version express : acheter le caramel au beurre salé tout prêt. On peut également utiliser de la confiture de lait.