


TARTE AUX POMMES, CARAMEL & SIROP DE MERISIER

 30 MIN

 1 H

 8

INGRÉDIENTS

6 c. à soupe de beurre non salé
½ t. de sucre
½ t. de cassonade
¼ t. d'eau
¼ c. à thé de cannelle moulue
1 pincée de sel
5 pommes pelées, cœur retiré, tranchées
Pâte pour 2 abaisses de 10"
Sirop de merisier au goût (1½ c. à thé suggérée)

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).
2. Dans une casserole, à feu moyen, combiner le beurre, le sucre, la cassonade, l'eau, la cannelle, le sel; porter à ébullition et mettre les pommes, retirer du feu et réserver.
3. Abaisser la pâte en 2 abaisses de 10" et tapiser une assiette à tarte avec la première abaisse. Déposer les tranches de pommes dans l'assiette.
4. Couper la deuxième abaisse en bandelettes de 1" de large et les déposer sur la tarte en les entrecroisant. Pincer les rebords de la pâte pour sceller et couper les retailles autour de l'assiette.
5. Verser doucement la sauce chaude sur la tarte et ajouter le sirop de merisier de façon à couvrir la pâte et laisser la sauce couler entre les bandelettes de pâte.
6. Cuire au four 15 minutes, puis baisser la température à 350 °F (175 °C) et poursuivre la cuisson 35-40 minutes, jusqu'à ce que la croûte soit dorée.

