

# Tarte pommes caramel

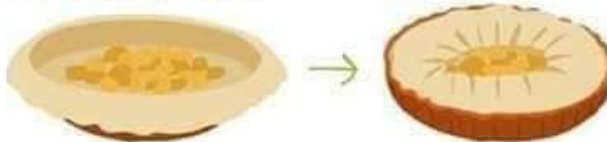
avec  
mon  
étiquette!

- 1 Épluchez les pommes et coupez-les en morceaux. Dans une poêle, faites revenir les pommes dans du beurre avec un peu d'eau. Laissez cuire 3 mn et ajoutez le sucre.



- 2 Déroulez la pâte brisée dans un moule au diamètre inférieur à celui de la pâte. Garnissez le milieu de pommes et repliez les bords de la pâte en laissant une ouverture au centre.

1 pâte brisée  
pur beurre



- 3 Effritez les biscuits et mélangez-les avec le beurre fondu et la cassonade. Puis, déposez cette garniture au centre de la tarte. Enfournez 20 mn.



## NAPPAGE

Dans une casserole,  
faites fondre 10  
caramels avec 15cl  
de crème liquide.

