

Tarte cookie pomme, caramel beurre salé & noix de pécan

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 150g de sucre
- 100g de crème liquide entière
- 50g de beurre demi-sel
- 75g de beurre pommade
- 40g de sucre muscovado
- 30g de sucre semoule
- 30g d'œuf entier
- 120g de farine
- 1,5g de levure chimique
- 125g de chocolat de votre choix (chocolat au lait Jivara pour moi)
- 50g de noix de pécan
- 30g de beurre
- 50g de sucre
- 3 pommes
- 200g de crème liquide entière
- 15g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe de caramel

Préparation

1. : J'ai utilisé le chocolat Jivara de Valrhona : code ILETAITUNGATEAU pour 20% de réduction sur tout le site (affilié).
2. J'ai utilisé les noix de pécan Koro : code ILETAITUNGATEAU pour 5% de réduction sur tout le site (non affilié).
3. En parallèle, faites chauffer la crème liquide.
4. Quand le caramel a une jolie couleur ambrée, déglacez-le progressivement avec la crème liquide, en faisant attention aux projections.
5. Mélangez bien puis ajoutez petit-à-petit le beurre coupé en petits morceaux.
6. Si besoin, vous pouvez utiliser un mixeur plongeant pour lisser le caramel.
7. Faites-le refroidir totalement.
8. Le cookie : de beurre pommade de sucre muscovado de sucre semoule d'œuf entier de farine 1, de levure chimique de chocolat de votre choix (chocolat au lait Jivara pour moi) de noix de pécan Mélangez le beurre pommade avec les deux sucres, puis ajoutez l'œuf.
9. Incorporez ensuite la farine et la levure chimique, puis le chocolat haché en petits morceaux et les noix de pécan hachées également.
10. Etalez la pâte à cookie dans votre cercle beurré et posé sur une plaque recouverte de papier sulfurisé.
11. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour environ 15 minutes de cuisson (5 à 7 minutes pour les mini cookies).
12. Laissez refroidir et démoulez.
13. Les pommes caramélisées : de beurre de sucre 3 pommes Coupez les pommes en petits dés.
14. Mettez-les dans une poêle avec le beurre et le sucre et laissez cuire/caraméliser pendant environ 15 minutes en mélangeant régulièrement.
15. Les pommes doivent être bien dorées et fondantes.
16. La chantilly : de crème liquide entière de sucre glace 2 cuillères à soupe de caramel Fouettez la

crème liquide avec le sucre glace et le caramel jusqu'à obtention d'une chantilly plus ou moins ferme selon vos goûts.

17. Versez la chantilly dans une poche à douille munie d'une douille lisse.

18. Le montage : Quelques noix de pécan Sur la base de cookie, étalez du caramel, puis les pommes caramélisées (conservez-en un peu pour les finitions).

19. Ensuite, pochez la chantilly au caramel, et ajoutez le reste de pommes caramélisées au centre.

20. Décorez avec du caramel, des noix de pécan et des mini cookies puis régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com