

## *Tarte épaisse aux pommes confites*

### Recette pour 8 personnes

1,5 kilos de pommes  
60 g de beurre fondu  
3 C à soupe de sucre de canne  
2 C à soupe de caramel liquide  
1 C à café de vanille liquide  
1 pincée de cannelle (facultatif)

croûte :

250 g de farine  
125 g de beurre très très froid ou encore mieux : congelé  
½ C à café de sel  
3 C à soupe de sucre  
3 C à soupe d'eau froide

### Préparation

Préchauffe ton four à 180°C chaleur tournante. Prépare une plaque de cuisson (type lèchefrite). Pèle et coupe tes pommes en quartiers épais (8 quartiers par pomme). Dans un saladier, mets tes quartiers de pomme et verse dessus le sucre, le caramel liquide, le beurre fondu, la vanille et la cannelle. Mélange bien pour enrober les pommes. Étale sur la plaque de cuisson, et enfourne pour 20 à 25 minutes.

Pendant ce temps, tu vas préparer la croûte (si tu as acheté une pâte toute faite, zappe cette étape, fais toi un bon café et prélasse toi sur ton canapé). Dans un saladier, mélange la farine, le sel et le sucre. Par dessus, râpe ton beurre (oui, avec une râpe à fromage par exemple). A l'aide d'une fourchette, mélange bien. Verse ensuite l'eau, et tu vas délicatement mélanger pour bien répartir l'eau. Il ne faut pas pétrir avec les mains, sinon ta pâte va cartonner (mais pas dans le bon sens du terme!).

Fais une boule (là tu peux utiliser tes mains), presse bien. Sépare ta pâte en 2 (2/3 + 1/3). Étale la plus grande sur un plan fariné. Puis recouvre le fond d'un plat à tarte, les bords doivent bien remonter et dépasser un peu. Étale maintenant la pâte pour le dessus de ta tarte. Tu peux utiliser des petits emportes pièces pour créer un décor (ou pas, la déco ne change absolument rien au goût de la tarte! les trous servent juste à laisser la vapeur sortir de la tarte).

Quand les pommes sont cuites, sors les du four et dispose les sur ta pâte. Tasse bien avec une cuillère pour éliminer les poches d'air. Couvre avec le deuxième morceau de pâte, scelle les bords (en les roulant, ou en appuyant avec une fourchette). Enfourne pour 30 minutes à 200°C.

Cette tarte est meilleure à température ambiante ou froide.

