



## Tartelettes aux pommes au caramel salé

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Recette pour 4 personnes

### Ingrédients

- 2 œufs
- 125 g de sucre
- 250 g de farine
- 125 g matière grasse végétale Planta Fin Tartine & Cuisson Demi-sel
- 5 pommes
- 4 cuillères à soupe de compote de pommes
- 100 g de sucre
- 200 ml de lait végétal

1. Préchauffez le four à 200°C.
2. Dans un saladier, faites blanchir les œufs entiers avec le sucre. Versez la farine et mélangez le tout.
3. Ajoutez 100 g de matière grasse allégée Planta Fin. C'est facile avec sa texture onctueuse, prête-à-l'emploi.
4. Étalez à l'aide d'un rouleau à pâtisserie votre pâte brisée et foncez-la dans 4 moules à tarte individuels.
5. Taillez les pommes finement avec une mandoline.

6. Versez une cuillère à soupe de compote de pomme dans chaque fond de tarte.
7. Pour le caramel salé, versez à froid le sucre dans une casserole et à coloration ajoutez le lait végétal.
8. Hors du feu, incorporez 25 g de Planta Fin pour un caramel salé gourmand et allégé en matière grasse.
9. Faites couler un généreux filet de caramel salé sur vos tartes aux pommes.
10. Enfourez pendant 40 min.
11. Après cuisson saupoudrez de quelques amandes concassées.