

Selles-sur-Cher et pommes caramélisés en tarte



Catégorie

Dessert



Personnes

8 personnes



Temps préparation

30 minutes



Temps de cuisson

25 minutes



ANDROUET

Ingrédients

Fromage : 1 [Selles-sur-Cher](#) AOC

- 40 g de beurre
- 5 pommes fruit
- 200 g de sucre
- Cannelle
- 10 cl de Grand Marnier

Crème prise :

- 5 oeufs
- Lait de chèvre
- 100 g de crème fraîche
- 10 cl d'eau
- 30 g de sucre
- 230 g de pâte sablée

Préparation

Sortir la crème pâtissière du réfrigérateur.

dans une casserole, confectionner un caramel, puis ajouter les quartiers de pommes, préalablement épluchées et lavées. Une fois les pommes sautées, flamber au Grand Marnier.

Dans une calotte, verser le lait, la crème, 3 jaunes et 2 oeufs, le fromage en petites parcelles, et le sucre. Mixer dans un cutter (mixeur).

Dresser : Dans le fond de la pâte sablée, mettre la crème pâtissière, disposer en rond les pommes flambées, puis par-dessus, verser l'appareil à la crème prise. Cuire au four 25 minutes à 200°C.

Servir tiède.