

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 20 minutes

Portion : 6

Trempette de tarte aux pommes

Ingrédients

- 4 pommes Granny Smith (j'ai pris cette sorte, car elles restent belles à la cuisson)
- 1 pot de 250 ml de sauce au caramel pour crème glacée
- 1 boîte de croûtes à tarte réfrigérées Pillsbury
- 1/2 c. à thé de fleur de sel (facultatif)
- 1 c. à soupe de sucre
- 1/2 c. à thé de cannelle (au goût)
- 2 c. à soupe de lait

Marche à suivre :

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Éplucher les pommes, enlever le cœur et les couper en cubes d'environ 1/2 pouce.
3. Mettre les pommes dans un chaudron et verser la sauce au caramel dessus. Bien mélanger. Cuire à feu moyen pendant une dizaine de minutes (juste pour que les pommes deviennent bien tendres).
4. Une fois cuites, ajouter le sel sur les pommes et bien mélanger.
5. Transférer les pommes dans un plat de service. Si vous trouvez que le caramel s'est trop liquéfié (ça peut arriver selon la sorte de pomme choisie), il suffit de prendre seulement les pommes et de laisser le caramel de côté (ce serait délicieux sur de la crème glacée!).
6. Entre temps, prendre une plaque à biscuit et la recouvrir de papier parchemin. Dérouler une croûte à tarte dessus. Badigeonner la croûte d'un peu de lait avec un pinceau ou les doigts. Saupoudrer du sucre et de cannelle au goût.
7. Avec un couteau, couper la croûte en lanières d'un pouce de large. Séparer les lanières pour ne pas qu'elles collent ensemble à la cuisson. Cuire pendant une dizaine de minutes jusqu'à temps qu'elles soient dorées. Laisser refroidir un peu.
8. Tremper les morceaux de croûte dans le mélange de pommes. Délicieux!