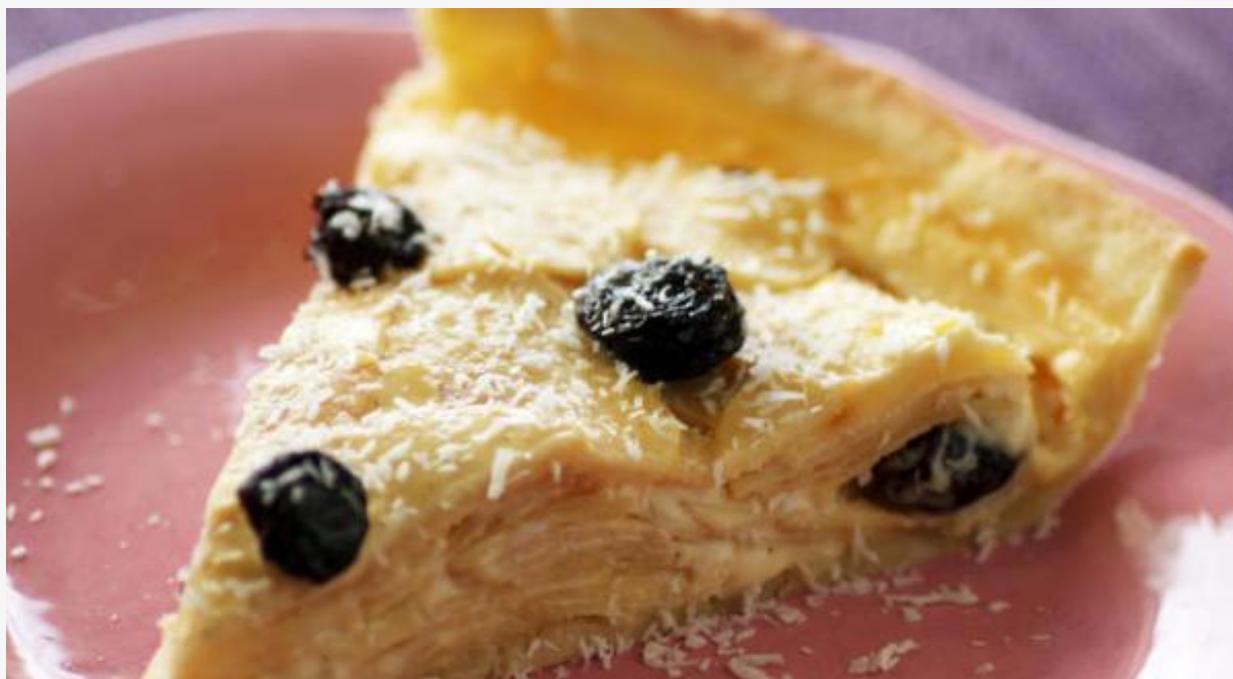




## Tartes

# Tarte créole aux pommes



**1h15** **20 min** **45 min** **10 min** **377**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

### Ingrédients pour la tarte

230 g **Pâte(s) sablée(s)**  
1 kg **Pomme(s)**  
40 cl **Lait de coco**  
2 unité(s) entière(s)  
**Jaune(s) d'oeuf**  
80 g **Sucre semoule**  
5 cl **Rhum**  
1 c. à café **Extrait de vanille**  
1 **Citron(s)**  
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**  
50 g **Raisins secs**

### Ingrédients pour le dressage

1 c. à soupe **Noix de coco rapée**

### Ingrédients pour le moule

10 g **Beurre**  
1 **Farine**

## Étape 1

### Préparation de la tarte

- 1 Verser le rhum dans un bol, ajouter les raisins secs et les laisser macérer pendant 10 minutes.
- 2 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 3 Faire chauffer le lait de coco dans une casserole avec l'extrait de vanille. Faire chauffer sur feu doux.
- 4 Dans un saladier, battre les jaunes d'œufs avec le sucre et la cannelle à l'aide d'un fouet. Verser le lait de coco chaud sans cesser de remuer jusqu'à obtention d'un appareil liquide.
- 5 Egoutter les raisins à l'aide d'une passette. Récupérer le rhum et l'ajouter dans l'appareil.
- 6 Peler les pommes à l'aide d'un économiseur. Les couper en deux et ôter le trognon à l'aide d'un couteau d'office.
- 7 Emincer finement les pommes à l'aide d'une mandoline et les mettre dans un saladier. Ajouter les raisins et mélanger.
- 8 Extraire le jus du citron à l'aide d'un presse-agrumes et le verser sur les tranches de pommes pour éviter qu'elles ne noircissent. Mélanger.
- 9 Beurrer et fariner un moule à tarte. Le tapisser de pâte sablée et piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

- 10 Garnir éventuellement le fond de tarte de haricots secs ou de riz cru. Cela permet d'éviter que le fond ne gonfle de manière irrégulière pendant la cuisson. Il suffit ensuite de les retirer à la sortie du four.
- 11 Faire cuire au four le fond tarte à blanc pendant 15 minutes.
- 12 Une fois le fond tarte légèrement doré, le sortir du four et le garnir de pommes et de raisins. Puis recouvrir avec l'appareil.
- 13 Enfourner pendant environ 30 minutes.

## Étape 2

### Dressage

- 1 A la sortie du four, parsemer la tarte de noix de coco râpée. Couper en parts égales et déguster tiède.