 **Dorée aux pommes**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Pâte brisée :**  
**- 200 g de farine**  
**- 20 g de sucre**  
**- Zeste d'1 citron non traité**  
**- 100 g de beurre**  
**- 50 g d'eau  
Les pommes :  
- 250 g de compote de pomme**  
**(3 ou 4 pommes + 1 zeste de citron)**  
**- 2 pommes**  
**- 20 g de beurre**  
**- 1 càs de cassonade**  
**- 3 càs de rhum** **(facultatif)**  
**Garniture :  
- 1 boîte de lait concentré sucré**  
**- 4 œufs**  
**- 125 g de beurre fondu**  
**- 50 ml de jus de citron**  
**- 30 g de Maïzena ®**  
 **1 cercle ou 1 moule à tarte de 26 cm de diamètre**  
**Préchauffage du four à 180°C (chaleur tournante)**

**La pâte :**Vous la ferez avec les ingrédients donnés suivant la [**recette de base**](http://croquantfondantgourmand.com/pate-brisee/).  
Étaler la pâte au rouleau et [**foncer**](http://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-de-termes-culinaires/) le cercle posé sur la plaque du four (ou dans le moule).  
Piquer la pâte à la fourchette et la couvrir avant de la mettre au frais pendant 30 minutes.  
Faire [**cuire le fond de tarte "à blanc"**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/), suivant la méthode choisie, pendant 10 minutes avec le lestage.  
Retirer le lestage et laisser dans le four pendant encore 10 minutes. Retirer et laisser refroidir.

**Les pommes :**  
Préparer une compote de pomme avec 3 ou 4 pommes et la mixer finement.  
Laisser refroidir et réserver.  
Peler les 2 pommes et les couper en petits dés.  
Les faire dorer à la poêle avec le beurre.  
Les saupoudrer de cassonade et les laisser légèrement caraméliser.  
Flamber alors éventuellement avec le rhum. Laisser refroidir et réserver.  
**La garniture :**Faire fondre le beurre et le laisser tiédir.  
Mélanger la compote de pommes froide avec le lait concentré sucré.  
Ajouter en travaillant au fouet, les œufs entiers.  
Incorporer le beurre fondu, la Maïzena® et le jus de citron et bien mélanger.  
Ajouter les dés de pommes caramélisés.  
Verser cette préparation sur le fond de tarte.  
Enfourner pendant 40 minutes.  
Laisser refroidir et démouler.  
Mettre la tarte au réfrigérateur et la déguster de préférence bien froide.