 **Carré pommes-caramel**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/02/Carr%C3%A9-pommes-caramel-P1010391.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**La pâte à** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **:(1)**  
**- 250 g de farine**   
**- 125 g de sucre glace**  
**- 75 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 1 pincée de sel**  
**- 155 g de beurre**  
**- 1 œuf**  
**- 3 càs d'eau (2)  
Le carré de pommes :  
- 1 kg de pommes (3)  
- 30 g de Beurre  
- 60 g de miel  
- 20 g de cassonade  
- ½ càc de vanille en poudre  
- 80 g de crème fraiche liquide  
- 110 g de sucre  
- 2,5 feuilles de gélatine (5 g) (4)  
Chantilly au pralin (facultatif) :  
- 150 g de crème liquide  
- 25 g de pralin (**[**maison**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) **pour moi)**

**1 cadre à tarte de 20 cm x 20**  
**1 moule carré de 18 cm x 18 tapissé de papier film.**  
**Préchauffage du four pour le fond de tarte à 190°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

**La pâte à** [**tarte**](https://recettes.de/tartes) **:** (1)  
Mélanger dans le bol du robot, la farine, le sel, les amandes en poudre et le sucre glace.   
Ajouter le beurre en parcelles et travailler avec le fouet jusqu'à l'obtention d'un sable.  
Incorporer l'œuf et l'eau peu à peu pour pouvoir mettre la pâte en boule.  
La couvrir et la laisser reposer au frais pendant une heure au minimum.  
Foncer le cadre à tarte posé sur la plaque du four.  
Faire cuire à blanc comme indiqué [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/cuire-a-blanc-une-pate-a-tarte/) après avoir lesté la pâte.  
Laisser refroidir.  
**Le carré de pommes :**Éplucher et retirer le cœur des pommes avant de les couper en petits dés.  
Faire chauffer dans une poêle le beurre et le miel.  
Ajouter les pommes lorsque le beurre est fondu.  
Laisser les pommes s'attendrir pendant 5 minutes en remuant régulièrement.  
Mélanger la cassonade et la vanille et en saupoudrer les pommes.  
Laisser caraméliser pendant quelques minutes en remuant jusqu'à ce que la préparation soit sèche.  
Réserver.  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau froide.  
Faire chauffer la crème.  
Faire un caramel "à sec" en faisant chauffer le sucre dans une casserole.  
Lorsque le caramel est bien ambré, incorporer la crème chaude, hors du feu, **[Attention sans-titre](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)**aux projections.  
Reporter à ébullition en remuant jusqu'à ce que la préparation soit bien lisse.  
Incorporer la gélatine essorée.  
Verser les pommes dans la casserole et bien mélanger pour les enrober de caramel.  
Laisser un peu tiédir avant de verser la préparation dans le moule.  
Laisser refroidir puis laisser prendre au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum **(5)**.  
**La chantilly au pralin**Elle n'est pas indispensable, mais c'est un petit plus...  
Mélanger le [**pralin**](http://croquantfondantgourmand.com/pralin/) et la crème dans une casserole et porter à frémissement pour que le mélange soit bien homogène.  
Laisser refroidir puis mettre au réfrigérateur jusqu'à ce que la préparation soit glacée.  
Fouetter en chantilly et réserver dans une poche à douille.  
**La finition :**Poser le fond de tarte sur le plat de service et retirer le cadre.Tartiner le fond de tarte d'un peu de chantilly au pralin.  
Lorsque le carré aux pommes est "pris", le démouler sur le fond de tarte.  
Décorer de quelques toupets de crème.  
Garder au frais.