

Recette de Rose de pommes sauce caramel au jus de pommes



Les ingrédients

Pâte feuilletée : 200 g **Pour la crème:** Sucre : 150 g, Lait: 25 cl, vanille : 1, Beurre: 30 g, Farine 25 g, Jaune d'oeuf : 2

Pour la sauce: Crème liq.: 10 cl, Sucre : 50 g, Jus pomme: 10 cl, Beurre : 25 g **Pour la garniture:** Pomme : 3 pieces, Citron(s) jaune: 1 pièce, Sucre: 15 g

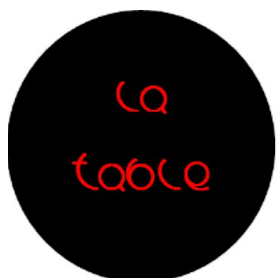
Pour la pâte feuilletée : Préchauffer le four à 200 °C. Couper des ronds de pâte feuilletée à l'aide d'un emporte-pièce et les placer dans des moules à tartelettes préalablement beurrées. Piquer le fond à la fourchette et les couvrir de papier sulfurisé et de billes d'argile ou haricots secs. Les cuire à blanc à 200 °C pendant 15 à 20 min. La pâte feuilletée doit être bien dorée. Débarrasser et laisser refroidir.

Pour la crème pâtissière : Dans un bol, battre les jaunes d'oeufs, le sucre et la farine. Faire bouillir le lait avec la gousse de vanille ouverte en 2 et grattée, puis le verser sur le mélange précédent. Remettre ensuite le tout dans la casserole et cuire pendant 3 min à partir de l'ébullition, tout en remuant énergiquement. Ajouter le beurre doux hors du feu en fouettant, puis réserver au frais.

Pour les pommes en rose : Laver les pommes et les évider à l'aide d'un vide-pomme. Les tailler ensuite en fines rondelles à la mandoline, puis les placer dans un plat. Les saupoudrer de sucre et les arroser de jus de citron. Couvrir de film alimentaire et cuire au micro-ondes pendant 30 s.

Pour la sauce caramel : Saupoudrer une poêle chaude de sucre et le laisser caraméliser. Lorsqu'il a une jolie couleur caramel, ajouter le beurre. Stopper le feu et déglacer avec la crème et le jus de pomme, puis ajouter les épices. Réserver à température ambiante.

Pour le montage : Verser la crème pâtissière dans une poche munie d'une petite douille lisse, puis la coucher en escargot sur la pâte feuilletée. Tailler les ronds de pommes afin de les ouvrir, puis les rouler en tenant la base pour réaliser des roses. Placer celles-ci sur la crème pâtissière en allant de l'extérieur vers l'intérieur. Terminer par une rose au centre. Servir la tarte avec la sauce caramel à côté.



Oppskrift Rose eplesterter med karamell saus



Ingredienser

Smørdeig: 200 g For kremen: sukker: 150 g Melk: 25 cl, vanilje: 1 Butter: 30 g, 25 g mel, eggeplomme: 2 krem liq. 10 cl Sukker: 50 g, eplejuice: 10 cl, smør 25 g Til fyllet: Apple: 3 stk, sitroner : 1 , Sukker: 15 g

For deigen: Forvarm ovnen til 200 ° C. Skjær smørdeig runder og plassere dem i tart muggsopp tidligere smør. Prikk bunnen med en gaffel og dekk med bakepapir og leire tørkede bønner. Kok i hvitt ved 200 ° C i 15 til 20 min.

For krem: I en bolle, slå eggeplommer, sukker og mel. Kok melk med vaniljestangen åpen i to og skrap, og hell væsken. Deretter sett den tilbake i kjelen og kok i 3 minutter fra koke. Tilsett mykt smør av varmen og visp, deretter kjøøl.

For epler i rosa: Vask eplene. skjær dem i tynne skiver med en mandolin, deretter plasser dem i en skål. Dryss med sukker og dryss med sitronsaft. Dekk med plastfolie og la det koke i mikrobølgeovnen i 30 sekunder.

For karamellsaus: Dryss sukker varm ovn og la det karameliser. Når det har en fin karamell farge, tilsett smør. Stopp brannen og tilsett med fløte og eplejuicer.

Skjær eplet runde for å åpne dem, og rull dem inn i grunnlaget for å lage roser. Plasser dem på krem

Avslutt med en rose i midten. Server kaken med karamell saus sammen.