

# Tarte aux pommes au caramel

Notre tarte aux pommes au caramel est presque aussi bonne que celle de grand-maman et ne contient que 5 ingrédients. Qui a dit que cette simple tarte ne pouvait pas être délicieuse aussi?



[www.werthers-original.ca](http://www.werthers-original.ca)



## Ingrédients

- 1 feuille de pâte feuilletée surgelée prête à cuire, décongelée
- 3 pommes Granny Smith moyennes, épluchées et évidées
- 2 c. à soupe de beurre
- 1/4 c. à thé de cannelle moulue
- 14 (128 g) caramels crémeux Werther's Original

## Donne

- 6 à 8 portions

## Temps de préparation

- 10 minutes

## Temps de cuisson

- 20 minutes

## Instructions

Préchauffer le four à 425 °F.

1. Déposer la pâte feuilletée sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé. Découper un cercle de 9 à 10 pouces. Bien piquer toute la surface à l'aide d'une fourchette.
2. Faire cuire pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré. Mettre de côté.
3. Entre-temps, couper chaque pomme en 8 quartiers. Faire chauffer le beurre dans une grande poêle à feu moyen. Ajouter les pommes et cuire, en remuant de temps en temps, pendant 10 minutes ou jusqu'à ce que les pommes commencent à ramollir. Réduire le feu à faible intensité et cuire 5 minutes de plus ou jusqu'à ce que les pommes soient bien cuites. Retirer les pommes de la poêle et les mettre de côté.
4. Ajouter la cannelle et les caramels dans la poêle et faire fondre à feu doux, en remuant fréquemment pendant 5 minutes. Remettre les pommes dans la poêle et les incorporer au caramel fondu.
5. À l'aide d'une cuillère, déposer le mélange de pommes chaud sur la pâte cuite.