

TARTE RUSSE

Recette pour 6 personnes

Ingrédients 3/4 tasse (175 ml) de cassonade
1/4 tasse (60 g) de beurre
5 pommes fruits
8 onces (250 g) de pâte feuilletée
1/2 tasse (150 g) de raisins secs
1/2 tasse (150 g) de crème à cuisson 35%
Pour la décoration, feuille de menthe fraîche et petits fruits
(framboises, fraises et bleuets)

Méthode

Préchauffer le four à 400F

À savoir

Faire la recette dans un poêlon de 9".

Peler les pommes, enlever les cœurs et couper en tranches ou en cubes.

Dans le poêlon, mettre le beurre et faire revenir les pommes, ajouter la cassonade, les raisins secs et la crème, cuire environ 5 minutes à feu doux.

Couvrir d'une abaisse de pâte feuilletée et enfourner à 400F environ 30 minutes.

Service et décoration

Laisser reposer 15 minutes puis renverser sur le plat de service. Déguster tiède avec une boule de glace à la vanille, décorer avec les petits fruits et la feuille de menthe.



Chef Croze