

4° une fois la crème refroidie, étalez-la en fine couche sur la pâte précuit. Lavez les pommes. A l'aide d'une mandoline, taillez les pommes en fines lamelles en veillant à laisser la peau. Plongez les lamelles dans une eau citronnée pour éviter l'oxydation. Faites-les cuire 40 sec. au micro-onde.

5° Découpez les lamelles de pommes en 2. Formez des roses en disposant les demi-lamelles de façon concentrique. Une fois les roses réalisées, déposez-les sur la crème en les enfonçant légèrement de façon à ce qu'elles ne bougent plus. A l'aide d'un pinceau, badigeonnez les roses de beurre que vous aurez fait fondre et saupoudrez de sucre.

6° Enfourez la tarte 10 mn à 180°C(th6). Laissez-la refroidir avec de déguster