

Recette Tarte Tatin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Préchauffer le four à 180°C.

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 pommes golden bien jaunes
- 2 sachets sucre vanillé
- un peu de cannelle
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre

Ingrédients pour la pâte brisée :

- 200 g de farine
- 100 g de beurre
- sel, eau, sucre

Préparation de la pâte :

Couper le beurre en petits morceaux dans la farine, ajouter une pincée de sel et une cuillère à soupe de sucre. Emietter le beurre dans la farine jusqu'à avoir une texture sableuse. Ajouter de l'eau (environ 1 demi-verre) et pétrir. Former une boule. Il est préférable de laisser reposer la pâte au frigo une demi-heure à une heure.

Préparation de la recette :

Eplucher les 8 pommes golden entières. Les couper en gros morceaux et enlever le cœur.

Dans un moule à tarte rond antiadhésif, faire fondre directement le beurre sur le feu.

Ajouter dans le plat le sucre fin, et baisser le feu pour faire un caramel.

Disposer les pommes reconstituées en couronne dans le plat, en mettre une ou deux au milieu.

Aplatir avec une spatule de temps en temps, les pommes doivent pocher dans le caramel, qui ne doit pas devenir noir, mais tout juste doré.

Saupoudrer les pommes de sucre vanillé et de cannelle. Sortir le tout du feu et recouvrir de pâte brisée en appuyant bien sur les bords.

Mettre au four moyen pendant 35 à 40 minutes.

Sortir le plat du four. Attendre 30 s avant de retourner la tarte sur un plat. Si vous attendez trop, le caramel refroidit et colle au moule!

Déguster tiède.