

LA TARTE TATIN

Un peu de douceur dans ce monde froid et gris :

Si on faisait une Tarte Tatin !

LES INGREDIENTS :

- ✓ Des pommes (Golden ou Reine de Reinette),
- ✓ Du beurre,
- ✓ Un rouleau de pâte brisée (faites la vous-même si vous le souhaitez en ce qui me concerne j'aime bien la toute faite toute étalée et tout et tout),
- ✓ Du sucre blanc (en poudre et en morceaux : je n'avais pas de morceaux et ça n'est pas pratique pour le caramel)

LA PREPARATION :

- ✓ Coupez les pommes en quartier et ôtez les pépins. Le temps de passer à l'étape suivante, couvrez les avec un chiffon humide pour ne pas qu'elles noircissent.
- ✓ Préparez un caramel pour en napper le fond du moule (préparez donc la quantité fonction de la taille de votre plat). Pour ce faire : placez le sucre dans la casserole, arrosez d'un filet d'eau et laissez chauffer en remuant. Une fois la bonne coloration atteinte, versez le caramel dans le moule et nappez en le fond.
- ✓ Disposez les quartiers de pomme dans le plat en les tassant au maximum (au besoin coupez un ou deux quartiers en cubes pour combler les espaces). Saupoudrez de sucre en poudre et ajoutez quelques lamelles de beurre.
- ✓ Recouvrez le tout avec la pâte brisée en fronçant les bords de la pâte à l'intérieur du moule pour caler d'autant mieux les pommes.

LA CUISSON :

- ✓ Enfournez la tarte pendant 40 minutes dans un four Th 7 (ou 200 °C).



DEMOULER DES LA FIN DE LA CUISSON

C'EST PRET !!!