



La tarte Tatin

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 15 min. Cuisson : 20 min.

Ingrédients

Pâte sablée : 1
Pommes Golden : 6
Sucre en poudre : 30 g
Jus de citron : 1/2
Beurre : 30 g, mou
Cassonade : 30 g

Matériel

un plat à tarte
un couteau économe
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 175°C. Beurrer légèrement le fond du moule à tarte.
2. Peler les pommes et les couper en lamelles régulières et fines.
3. Préparer un caramel liquide en portant à feu assez vif le sucre en poudre avec le demi-jus de citron et 5 g de beurre.
4. Dès que le caramel se met à faire des bulles et à brunir, le verser dans le moule à tarte et bien le répartir. Disposer sans attendre les lamelles de pommes en les répartissant équitablement. Saupoudrer de la moitié de la cassonade.
5. Disposer la pâte sablée sur les morceaux de pommes et la border jusqu'au fond du moule.
6. Enfourner à 175°C pour 20 minutes.

Réalisation > la présentation

7. Après cuisson, laisser tiédir, démouler en retournant sur une plaque et replacer dans le moule, puis saupoudrer du reste de cassonade.
8. Servir tiède (avec une boule de glace ou une cuillère de crème épaisse) ou froid.

Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com