



Ma tarte Tatin caramel beurre salé

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

Ingrédients

Pâte sablée : 1
Pommes : 6
Sucre en poudre : 75 g
Jus de citron : 1/2
Beurre salé mou : 30 g
Cassonade : 30 g

Matériel

un plat à tarte
une petite poêle
un couteau économe
un couteau
une balance ménagère



Réalisation > la préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Beurrer légèrement le fond du moule à tarte.
2. 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, et éventuellement une pincée de sel supplémentaire.
3. Pendant ce temps, peler les pommes et les couper en lamelles régulières et fines, environ 16 (chaque quart de pomme en 4 tranches)
4. Dès que le caramel se met à faire des bulles et à brunir, au bout de 5 minutes environ, 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 200°C pour 20 minutes.
7. Après cuisson, laisser tiédir, démouler en retournant sur une plaque et replacer dans le moule, puis saupoudrer du reste de cassonade.
- et éventuellement de poudre alimentaire dorée -
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