



Tarte tatin aux pommes

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 6 pers

Préparation | 20 min

Cuisson | 25 min

Repos | 10 min

INGRÉDIENTS

- 1 pâte brisée
- 150 g de sucre
- 50 g d'eau
- 100 g de beurre demi-sel
- 8 pommes
- Graine de vanille

Les pommes

Éplucher et épépinez les pommes, coupez-les en 4.

Coupez un des côtés de chaque pomme bien droit, Ainsi, elles tiendront bien lors de la disposition.

Arroser d'un peu de jus de citron (empêche de noircir due à l'oxydation).

Faire pré-cuire à l'étouffée vos pommes avec les grains de vanille et un peu de beurre pendant environ 15 min.

Elles doivent être légèrement ramollies mais cela ne doit pas faire de la purée.

Le caramel

Exit la casserole et les galères de caramel, que celui qui jamais rater son caramel me jette la première pierre !

Méthode pour les Nuls :

Mettre 150 g de sucre avec 50 g d'eau dans un saladier.

Faire cuire le sucre pendant environ 4 à 5 min selon les micro-ondes à pleine puissance.

(Jeter un œil et retirer le dès qu'il prend une belle couleur ambrée***).

Ajouter le beurre mou en mélangeant bien. (Attention aux brûlures !!!)

Cuisson

Préchauffez le four à 200°C.

Versez votre caramel au fond du moule.

Disposer ensuite les quartiers de pommes refroidis dans le moule, en rosace, sur la tranche, de manière bien serrée (sinon risque de s'affaisser au démoulage).

Disposer la pâte dessus, bien rabattre et enfoncer les bords. Creuser une petite cheminée au centre.

Enfourner à 180°C pendant 25 min environ. La pâte doit être dorée et cuite.

Laisser la tarte refroidir 10 min environ**** . Démouler en retournant la tarte dans une grande assiette plate.