

UNE RECETTE DE LA TARTE TATIN

INGRÉDIENTS :

Pour une poêle de 24cm de Ø et de 6-7 cm de profondeur - bord droit

- 12 à 13 pommes rainettes ou golden (le Ø des pommes compte peu !)
- 100 gr. de beurre pour la cuisson dans la poêle
- 30 gr. de beurre pour la cuisson au four
- 100 gr. de sucre pour la cuisson dans la poêle
- 30 gr. de sucre pour la cuisson au four
- 1 pâte feuilletée

- Glace à la vanille

RÉALISATION :

Première partie

1. Éplucher les pommes, les couper en 2 et enlever le cœur
2. Déposer 100 gr de beurre à froid dans le fond de la poêle et bien le répartir
3. Saupoudrer 100 gr de sucre sur le beurre
4. Déposer les ½ pommes verticalement

Cuisson

1. Mettre la poêle sur le feu pendant 20-22 minutes environ
2. il faut que cela gicle, mais sans être trop fort, on cherche à caraméliser
3. Ensuite déposer la poêle dans le four préalablement chauffé à 180° chaleur tournante pendant env. 7 minutes
4. Retirer la poêle du four
5. Mettre 30 gr de beurre en flocon et 30 gr de sucre sur les pommes cuites et caramélisées
6. Déposer la pâte feuilletée dessus
7. découper avec le rouleau à pâte au diamètre de la poêle
8. Remettre dans le four pendant 20 minutes toujours à 180° chaleur tournante

Après la cuisson

1. Retirer du four et laisser refroidir pendant 15-20 minutes
2. A la fin du refroidissement, démouler
3. Laisser encore reposer 15 minutes

SERVICE

- Couper une tranche et servir avec une boule de glace à la vanille.