

Tarte tatin

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 4 à 6 pommes (5 pommes moyennes pour moi)
- 200g de sucre
- 45g de beurre
- 1 gousse de vanille ou un peu de poudre de vanille (optionnel)

Préparation

1. : 4 à 6 pommes (5 pommes moyennes pour moi) de sucre de beurre ousse de vanille ou un peu de poudre de vanille (optionnel) Une pâte de votre choix (sucrée, sablée, feuilletée) Recette : Epluchez les pommes, évidez-les et coupez-les en 6 à 8 morceaux selon la taille des pommes (les morceaux doivent être assez gros).
2. Placez le beurre et le sucre avec la vanille dans une casserole, et faites cuire à feu doux jusqu'à obtention d'un caramel bien doré.
3. Versez-le immédiatement dans le moule et étalez-le sur le fond du moule.
4. Déposez les morceaux de pommes sur le caramel en les serrant le plus possible.
5. Recouvrez avec la pâte de votre choix (le diamètre de la pâte doit être un peu plus grand que le diamètre de votre moule).
6. Enfournez dans le four préchauffé à 180°C pendant 15 minutes, puis poursuivez la cuisson à 150°C pendant 45 minutes (si la pâte dore trop vite, recouvrez-la d'une feuille d'aluminium).
7. A la sortie du four, attendez 2 minutes puis démoulez immédiatement la tarte en retournant le moule sur votre plat de service.
8. Laissez tiédir, puis sortez la glace à la vanille ou la crème fraîche et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com