

# Tarte Tatin

## Ingrédients

- 4 a 6 maçãs (5 maçãs médias para mim)
- 200g de açúcar
- 45g de manteiga
- 1 fava de baunilha ou um pouco de pó de baunilha (opcional)

## Préparation

1. A torta tatin, uma das sobremesas estreladas do outono-inverno!
2. Maçãs bem caramelizadas sobre uma massa macia e/ou crocante, tudo isso acompanhado de uma bola de sorvete ou um pouco de creme para os mais gulosos, esse é o programa. Aqui eu usei uma massa doce que me sobrou de uma receita anterior, mas você também pode usar uma massa folhada, frequentemente escolhida para a torta tatin.
3. Descasque as maçãs, retire o miolo e corte-as em 6 a 8 pedaços, dependendo do tamanho das maçãs (os pedaços devem ser bem grandes).
4. Coloque a manteiga e o açúcar com a baunilha em uma panela e cozinhe em fogo baixo até obter um caramelo dourado.
5. Derrame-o imediatamente na forma e espalhe-o no fundo da forma.
6. Coloque os pedaços de maçã sobre o caramelo, apertando-os o máximo possível.
7. Cubra com a massa de sua escolha (o diâmetro da massa deve ser um pouco maior que o diâmetro da sua forma).
8. Asse no forno pré-aquecido a 180°C por 15 minutos e depois continue o cozimento a 150°C por 45 minutos (se a massa dourar muito rapidamente, cubra com uma folha de alumínio).
9. Ao retirar do forno, espere 2 minutos e depois desenforme imediatamente a torta virando a forma sobre o prato de servir.
10. Deixe esfriar um pouco, depois tire o sorvete de baunilha ou o creme fresco e delicie-se!