

TARTE TATIN

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- BEURRE DE CUISSON	90g
- SUCRE SEMOULE	150g
- POMME(S) GOLDEN	4 belles (ou Pink Lady)
- PATE FEUILLETEE	1x



Recette:

- Pelez et coupez les pommes en demi quartiers (8 morceaux par pomme).
- Dans une sauteuse, faites fondre le beurre doucement, ajoutez le sucre et laissez cuire 4 à 5 minutes jusqu'à ce que le sucre caramélise.
- Ajoutez alors les quartiers de pomme et laissez cuire pendant 20 minutes sur feu doux en les tournant doucement et que celles-ci soient bien dorées et que le caramel soit suffisamment épais.
- Préchauffez le four à 180-190°C.
- Placez une feuille de papier sulfurisé dans le moule à manquer, couvrez-la des pommes cuites et enfin arrosez le tout du caramel restant.
- Couvrez enfin avec la pâte feuilletée en repoussant les bords le long des parois du moule.
- Enfournez pendant 25 minutes.
- Laissez reposer 15 minutes avant de démouler.
- Servez tiède (réchauffer 15 – 20 secondes au micro-onde) ou froid, accompagné de crème fraîche ou glace vanille.

Remarque:

Crème fraîche chantilly ou glace vanille en accompagnement