

Tarte Tatin aux pommes

Tarte Tatin aux pommes

Pour La pate Brisée, 200 gr de farine, 100 gr de beurre coupées en morceaux, ½ dl de lait tiède, 1 pincée de sel.

Pour La pate Brisée, 200 gr de farine, 100 gr de beurre coupées en morceaux, ½ dl de lait tiède, 1 pincée de sel. Mélangez la farine, le beurre et la pincée de sel du bout des doigts vous allez ainsi obtenir un mélange d'aspect sablonneux. Faites un petit puit sur le haut de votre mélange et mettez le lait. Mélangez à nouveau. Faites une boule homogène et placez la pâte brisée dans votre frigo dans un film plastique. Laissez reposer au moins une demi-heure.

Attention : ne pas trop travailler votre pâte ! Vous pouvez aussi l'acheter.

Pour la Tatin, Vos pommes, 100 gr de beurre, 125 gr de sucre. Votre pate.

Beurrer une plaque à tarte ronde avec tout le beurre et ajouter le sucre. Ne pas hésiter sur la quantité de beurre. Faire caraméliser environ un quart d'heure au four à 150°C. Eplucher les pommes et les couper en deux. Vider puis couper chaque moitié en trois ou quatre. En garnir le caramel en posant les morceaux sur leur partie bombée, côte à côte sans laisser de trous. Enfourner à 200°C environ 15 minutes. Sortir et déposer un fond de pâte légèrement plus grand que le diamètre du moule. Percer quelques trous au couteau pour éviter les gonflements. Remettre au four environ 15/20 minutes, jusqu'à ce que la pâte ait bruni. Sortir et laisser reposer quelques minutes. Poser un plat de service sur le moule, sans laisser d'espace entre la pâte et le plat, et retourner le tout vivement. Servir tiède avec une boule de glace vanille