



Tarte Tatin

Niveau de difficulté : 🍴🍴🍴

Recette pour 6 à 8 personnes

Temps de réalisation : 30 min

Temps de cuisson : 40 min

Prendre le moule à tarte tatin
(réf. 35.30)

Ingrédients

La pâte brisée

200 g de farine

100 g de beurre

1 pincée de sel fin

1 jaune d'œuf

5 cl d'eau

La garniture

6 à 8 pommes (suivant le calibre)

200 g de sucre en poudre

80 g de beurre

La pâte brisée : Mélangez du bout des doigts le beurre coupé en petites parcelles avec la farine et le sel jusqu'à obtention d'une « fine semoule ». Ajoutez le jaune d'œuf, l'eau et rassemblez le tout en une belle boule homogène. Laissez-la reposer 1 heure au frais sous film.

Epluchez et taillez les pommes en six ; épépinez-les.

Dans le moule, faites fondre et caraméliser 170 g de sucre sur le feu (sans eau) pour obtenir un joli caramel brun. Incorporez 50 g de beurre délicatement en petites parcelles. Laissez cuire quelques minutes et « bouillir » pour homogénéiser le tout.

Retirez du feu, disposez les morceaux de pommes, 1 couche face arrondie dans le caramel et 1 couche à l'envers pour remplir les espaces entre chaque morceau ; serrez bien. Saupoudrez les 30 g de sucre restant et disposez 30 g de beurre en parcelles.

Étalez la pâte brisée et posez-la dessus en faisant rentrer les bords sur les côtés.

Enfournez et laissez cuire environ 40 minutes à four préchauffé à 180°C. Laissez reposer 5 minutes avant de démouler.

Astuce : vous pouvez remplacer la pâte brisée par de la pâte feuilletée.