

Tarte Tatin

Ingrédients :

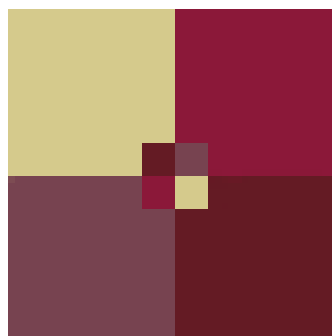
Pour 6 personnes

Pâte :

- Une pâte feuilletée tout faite fera l'affaire.

Garniture :

- 800g de pommes
- 8 CC de sucre
- 8 CC de beurre



Recette Cellar Du Vin.com

Recette :

Découpez les pommes en quartier. Faites fondre le beurre dans un moule à gâteau directement sur le feu. Puis saupoudrez le sucre sur toute la surface. Dès que le sucre commence à caraméliser, disposez les pommes, bien callées dans le moule et laissez les cuire 10 minutes.

Faites préchauffer le four à 260°C.

Une fois les pommes cuites, laissez les un peu refroidir et disposer la pâte dessus. Découpez l'excédent de pâte, et mettez au four.

Dès que la pâte est montée, baissez le four à 200°C et laissez cuir 15 minutes.

Pour servir: retournez le moule sur un plat et laissez refroidir 15/20 minutes, tout devrait facilement se démouler. Vous pouvez servir tiède avec une boule de glace vanille. Moi je propose même une cuillère de crème fraîche épaisse.

Accompagnement :

Un vin liquoreux, un champagne, un vin doux ou un vendange tardive...

Notes