

La Tarte TATIN POUR 8 PERSONNES

Ingrédients :

- 2 kg de pommes à cuire
- 100 gr de sucre semoule
- 80 gr de beurre
- 200 gr de pâte brisée



Faire caraméliser le sucre avec le beurre. Attendre le refroidissement. Eplucher les pommes et les couper en quartier. Les placer en arrondi sur le caramel, en garnir tout le fond puis recouvrir d'une couche en arrondi sur le dessus. Allumer le four à 200°, enfourner aussitôt que le four est à température.



Cuire 20 minutes. Aplatir la pâte un peu plus large que le moule. Sortir la tarte du four et étaler la pâte sur les pommes. Glisser la pâte à l'intérieur du moule en chassant les poches d'air.



Remettre la tarte au four 20 à 30 minutes, le dessus de la pâte doit commencer à dorer. Démouler après 5 minutes sur un plat. Servir avec une boule de glace ou une bonne cuillère de crème fraîche.



Pâtissier : Claude Squelart

**Pour revenir à la liste des recettes
fermez la page !**