

TARTE TATIN

Octobre 2003 (Révisé en avril 2020)

Ingrédients (6 personnes) :

- ★ 1 rouleau de pâte brisée pur beurre
- ★ 1,2 Kg de pommes golden ou reinettes
- ★ 130 g de sucre en poudre
- ★ 80 g de beurre

Ustensiles : Moule à tarte métallique

Préparation : 15 mn

Préchauffage : 10 mn

Cuisson : 60 mn

Difficulté : Délicate

Coût (indicatif) : 4,45 € (soit 0,74 € par personne)



Recette :

Préchauffer le four à thermostat 6/7 (200°C) pendant environ 10 minutes. Peler les pommes, les couper en quatre et les épépiner. Tapisser le moule avec le beurre coupé en petits dés, saupoudrer avec le sucre. Disposer une première couche de pommes dans le plat, bien serrées côté bombé vers le bas, puis une seconde couche parties bombées vers le haut. Enfourner pour 30 minutes à four chaud.

Sortir la pâte du réfrigérateur 5 minutes avant son utilisation. Chauffer alors le moule directement sur le gaz à feu moyen jusqu'à ce que le caramel prenne une belle teinte dorée. Recouvrir alors d'un rond de pâte en rabattant les bords autour des pommes. Remettre au four pour 25 minutes. Laisser reposer 5 minutes hors du four et retourner sur un plat. Consommer de préférence tiède.

Ce dessert peut être servi avec de la crème fraîche épaisse, nature ou fouettée, ou une boule de glace à la vanille.

Boisson :

Un Côtes du Tarn moelleux, un Saumur pétillant ou du cidre doux servi à 10°C. (*)

(*) L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.