

Tarte tatin

un autre classique de la cuisine française qui plaît toujours.

Composition
pour 6 personnes

1 pâte feuilletée pur beurre
8 pommes de type "reine de reinette"
50 g de beurre
80 g de sucre en poudre

Ustensiles : 1 balance, 1 poêle, 1 couteau, 1 cuillère à soupe, 1 fourchette, 1 plat à tarte



photo réalisée par Fanette pour il était une fois... ma cuisine

Peler les pommes, les couper en quartiers, retirer le coeur.

Faire fondre le beurre dans une poêle, saupoudrer le beurre fondu avec le sucre, ajouter les pommes et les faire caraméliser environ une vingtaine de minutes à feu doux.

Préchauffer le four à 180° C.

Déposer les pommes dans le fond du plat à tarte côté bombé vers le fond, verser le caramel sur les pommes et laisser tiédir.

Etaler la pâte feuilletée, la piquer avec une fourchette et la poser sur les pommes en rentrant le surplus de pâte sur les côtés.

Enfourner et laisser cuire une trentaine de minutes. La retirer du four, attendre quelques instants et la démouler en la retournant sur le plat de service.