

Tarte tatin au beurre salé



Préparation :

Cuisson :

Attente :

15 mn

20 mn

laisser tiédir



Niveau :

<u>Liste des ingrédients</u>		(pour 6 personnes)
Pommes	6	
Beurre salé	80 g	
Caramel : Sucre Eau	100 g 1 c. à café	
Pâte brisée	1	Acheter pur beurre

Recette :

- Faire préchauffer votre four, à 180° (ou thermostat 6)
- Préparer votre pâte et laisser la reposer 1 h au frais. Enrouler là sur un rouleau à pâtisserie après l'avoir entouré de film plastique (pour éviter qu'elle ne colle).
- Peler les pommes, couper en 4 et retirer les pépins. Les faire revenir doucement 10 min dans une poêle avec le beurre, en les retournant.
- Ajouter le caramel et laisser encore 5 min.
- Beurrer un moule à tarte et disposer les pommes côté bombé dessous. Ajouter le caramel s'il en reste dans la poêle.
- Dérouler la pâte brisée par dessus et faire rentrer les bords à l'intérieur du moule.
- Mettre au four et attendez 20 min.
- A déguster tiède, accompagné d'une glace vanille ou de crème fraîche !

