

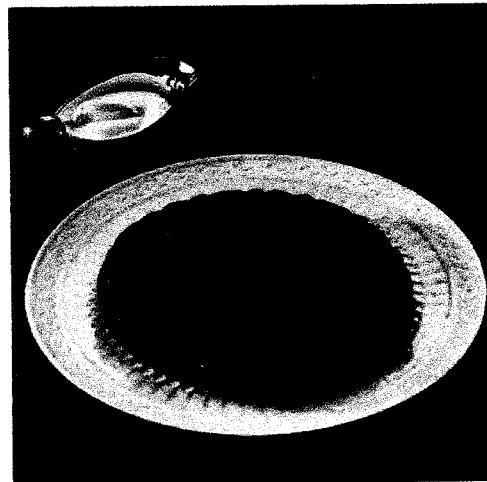


RECETTE

Tarte Tatin

Larousse

- 4 à 6 personnes
- Utilisez des pommes golden ou une autre variété ayant une bonne tenue à la cuisson.
- Préparation : 20 + 30 min
- Repos : 10 h
- Cuisson : 50 + 30 min
- Cette tarte est classiquement servie tiède et accompagnée de crème fraîche épaisse.



250 g de pâte feuilletée
1,5 kilogrammes de pommes golden
200 g de sucre en poudre
130 g de beurre

- 1 Préparez la pâte feuilletée et laissez-la reposer 10 heures.
- 2 Épluchez les pommes, tranchez-les en deux avant de les évider et de les couper en deux à nouveau.
- 3 Préchauffez le four à 180 °C. Dans une casserole, faites caraméliser le sucre. Ajoutez le beurre et mélangez. Puis versez le caramel dans un moule en fonte émaillée ou une sauteuse ou encore dans un moule à génoise de 25 cm. Rangez les pommes par-dessus, les unes contre les autres, bien droites et bien serrées. Mettez au four pendant 50 minutes à 1 heure selon la qualité des pommes. Sortez et laissez refroidir.
- 4 Étalez la pâte feuilletée à 2,5 mm d'épaisseur. Détaillez un disque de la dimension du récipient et recouvrez-en les fruits. Remettez au four pendant 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit cuite.
- 5 Laissez refroidir 3 heures et démoulez en plongeant le plat dans l'eau chaude puis en le retournant sur le plat de service. Repassez au four pour servir la tarte Tatin tiède.