

Tarte Tatin

Ingrédients :

- 200 g de pâte brisée
- 5 pommes ou 4 très grosses
- 50 g de beurre
- 50 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanille

Recette :

- Eplucher les pommes, retirer les pépins et couper des lamelles fines et régulières.
- Beurrer un moule à manquer de 18 à 20 cm de diamètre avec 25 g de beurre en pommade.
- Saupoudrer de 30 g de sucre et du sachet de sucre vanille.
- Tapisser le fond du moule avec les tranches de pommes en veillant à les disposer régulièrement.
- Une fois le fond garni, rajouter le reste des pommes sans vraiment faire attention à leur disposition car cela est sans importance.
- Lorsque toutes les pommes sont en place, parsemer des 20 g de sucre restants et déposer des noisettes de beurre à la surface (25 g).
- Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte brisée de telle sorte qu'elle ait une épaisseur de 3-4 mm.
- Poser la pâte sur le moule et couper tout ce qui dépasse des bords du moule.
- Rentrer les bords du disque de pâte dans le moule en veillant à ce que ces derniers touchent le fond du moule.

Cuisson :

Four très chaud 220° (ou thermostat 7-8) pendant 40 minutes environ au tiers inférieur (cuisson par le dessous et le dessus).