



www.cueillettedecergy.fr

TARTE TATIN

Pour 6 personnes

- 1 pate feuilletée au beurre
- 6 à 8 pommes acidulées
- 130g de beurre
- 200g de sucre en poudre
- 1 moule de 25cm de diamètre à haut bord

Faites préchauffer votre four thermostat 6 (180°).

Dans une casserole, mettre le sucre en poudre et couvrir d'eau, faites en caramel et ajoutez le beurre.

Versez le caramel dans le plat qui vous servira à dresser la tarte.

Epluchez les pommes et coupez-les en deux, évidez-les puis coupez-les à nouveau en deux et disposez-les bien serrées les unes contre les autres dans le plat caramélisé.

Mettez au four environ $\frac{3}{4}$ d'heure pour que les pommes s'imprègnent bien du caramel au beurre.

Laissez refroidir avant d'étaler le disque de pate feuilletée que vous rabattrez à l'intérieur du moule.

Enfournez $\frac{1}{2}$ heure environ thermostat 6 (180°) pour cuire la pate.

Laissez tiédir ou même refroidir si vous avez le temps.

Démoulez en plongeant le plat dans de l'eau chaude puis en le retournant sur le plat de service.

Votre tarte Tatin sera encore meilleure si vous la servez tiède et accompagnée d'une bonne crème fraîche !