

LA TARTE TATIN

INGRÉDIENTS POUR UNE TARTE DE 22CM Ø

- 9 pommes Golden
- 180gr de sucre
- 90gr de beurre

Biscuit sablé:

- 150gr de beurre
- 130gr de sucre
- 2oeufs
- 240gr de farine
- 10gr de levure
- 4gr de fleur de sel

PRÉPARATION:

Dans un moule allant sur la plaque ou dans une casserole de 22cm faire un caramel avec le sucre.

Retirer du feu et ajouter le beurre en remuant afin de "décuire" le caramel. Laisser sur le côté.

Éplucher les pommes, les vider et les couper en deux.

Les ranger debout et en rosace sur le caramel.

Enfourner dans un four préchauffé à 160°C pendant 35 minutes. Ensuite, appuyer légèrement sur les pommes afin qu'elles soient bien immergées dans le caramel et terminer la cuisson à 150°C durant 10 minutes.

Sortir les pommes du four et les presser légèrement afin qu'elles soient toutes à niveau. Refroidir et conserver au frais.

Biscuit sablé:

Malaxer le beurre pommade avec le sucre. Ajouter la farine et la levure chimique, mélanger et terminer avec les oeufs et la fleur de sel.

Mouler dans une plaque à tarte beurrée de 22cm Ø sur une épaisseur de 3cm environ.

Cuire dans un four préchauffé à 160°C pendant 45 minutes environ. Laisser refroidir et démouler.

MONTAGE ET DÉMOULAGE:

Déposer le biscuit sur les pommes et exercer une légère pression. Chauffer doucement le fond du moule et démouler sur le plat de service.

Tiédir légèrement avant de servir selon le goût de chacun!