

Tarte tatin

Ingredients
6grosses pommes
90g de beurre
200g de sucre
1 pâte feuilletée
de la crème épaisse entière de qualité

Étape de la recette

- Pour un moule cake de 24cm -

Faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il caramlise

Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et mlanger

Verser le caramel dans le moule cake

Eplucher les pommes, les vider et les couper en 2

Prchauffer le four 180C

Dans le moule cake, positionner les moitis de pommes debout, les unes colles aux autres et boucher les gros trous avec des quartiers de pommesrestants

Enfourner pendant 1h

Laisser tidir hors du four environ 30 minutes

Prchauffer le four 190C

Poser une bande de pte feuillete (maison ou pas) sur le dessus en rentrant les bordure dans le moule

Enfourner 30 minnutes

Laisser refroidir avant de dmouler

Pour + de gourmandise, servir avec de la crme frache paisse entire et de qualit

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr