



Tarte tatin

Ingredients

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

Étape de la recette

- Pour un moule à cake de 24cm -

Faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il caramélise

Hors du feu, ajouter le beurre en morceaux et mélanger

Verser le caramel dans le moule à cake

Eplucher les pommes, les évider et les couper en 2

Préchauffer le four à 180°C

Dans le moule à cake, positionner les moitiés de pommes debout, les unes collées aux autres et boucher les gros trous avec des quartiers de pommes restants

Enfourner pendant 1h

Laisser tiédir hors du four environ 30 minutes

Préchauffer le four à 190°C

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

Enfourner 30 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Pour + de gourmandise, servir avec de la crème fraîche épaisse entière et de qualité