



Tarte Tatin



Préparation : Sur un plan de travail fariné, étaler la pâte feuilletée afin d'obtenir un cercle d'environ 26 cm de diamètre et de 3 mm d'épaisseur et piquer avec une fourchette. Recouvrir cette pâte de papier sulfurisé et placer 20 mn dans le réfrigérateur.

Pour le caramel : verser l'eau dans une poêle à fond épais et saupoudrer de sucre. Dès que le sucre a absorbé l'eau, laisser caraméliser à feu moyen. Incorporer le beurre, puis répartir immédiatement le caramel dans le moule.

Préchauffer le four à 200 °C. Disposer la moitié des pommes en forme de rosace dans le moule. Couper les pommes restantes en tranches et remplir les intervalles.

Badigeonner avec les 10 g de beurre fondu et saupoudrer de sucre.

Faire cuire les pommes pendant **30 minutes** dans le four préchauffé (sur la grille placée au 2e gradin en partant du bas).

Sortir du four et recouvrir avec la pâte feuilletée, en fermant soigneusement autour des pommes le long du moule et poursuivre la cuisson pendant **20 à 25 minutes** sur le 2e gradin en partant de la voûte.

Laisser refroidir la tarte Tatin avant de la démouler.

Astuce : on peut arroser les pommes de Calvados avant la cuisson.

Pour le temps de cuisson (et éventuellement aussi pour la température), suivre les indications du fabricant de la pâte feuilletée.

Tarte Tatin

Appareil Gaggenau : Four

Température : 220 °C – mode conventionnel voûte – sole

Temps de préparation : 1h30 dont environ 55 minutes de cuisson

Ingrédients pour un moule diamètre 24 cm (8 personnes)

Ingrédients

300 g de pâte feuilletée (ou une pâte feuilletée déjà roulée)

40 ml d'eau

100 g de sucre semoule

25 g de beurre

13-14 petites pommes coupées en 2, pelées et épépinées

10 g de beurre

1 cuillère à soupe de sucre