

# LA TARTE TATIN

Pour : 8 personnes  
Durée : 50 minutes  
Difficulté : facile

**Ingrédients pour Tarte Tatin:**  
8 à 10 pommes  
150 g de beurre  
150 à 200 g de sucre en poudre  
200 à 250 g de **pâte brisée**

## Préparation



Pour réaliser une tarte tatin, commencez par préparer tous les ingrédients.



Dans un moule à manqué, mettre le beurre et le sucre en poudre. Poser ce moule sur la flamme de la gazinière.



Avec une spatule en bois bien mélanger ces deux éléments.



Faire un caramel brun. Attention à ne pas le laisser trop noircir, cela donnerait un goût amer à votre tarte. Laisser colorer le caramel selon votre convenance (plus ou moins clair). Retirer du feu.



Éplucher, épépiner et tailler en quartiers les pommes.



Disposer les quartiers de pommes sur le caramel refroidi.



S'il reste des pommes, les tailler en morceaux plus petits et les disposer sur le dessus. Ajouter de la cannelle. (facultatif). À ce stade de la recette, afin d'accélérer la cuisson des pommes, recouvrir les pommes de papier aluminium et les cuire quelques minutes (5 à 10 mn) à feu vif. Ainsi, les pommes seront bien imprégnées du caramel qui va fondre et elles seront à moitié cuites.



Saupoudrer de farine votre plan de travail. *Abaiss*er la **pâte brisée** sur 3 ou 4 mm d'épaisseur en un disque légèrement supérieur au diamètre du moule.



Recouvrir les pommes de pâte.



Rentrer le bord à l'intérieur du moule.



Cuire à four chaud (180-200°C) jusqu'à cuisson complète de la pâte brisée.



La pâte est presque cuite et le caramel commence à remonter sur les cotés. Au terme de la cuisson, retirer la tarte du four.



Au terme de la cuisson, recouvrir le moule avec un moule plus grand, et démouler votre tarte tatin tant qu'elle est encore chaude. Après il sera trop tard !!!