

Tarte Tatin

- 1 rouleau de pâte Sablée
- 1,5 kg de pommes
- 150 g de sucre
- 50 + 50 g de beurre



Servir: A déguster chaud ou froid, avec une boule de glace à la vanille, ou de crème fouettée. Pour la boisson, choisissez un cidre bouché, un vouvray, voir même un vin jaune.

Variation

D'autres fruits peuvent être employés : poires, pêches ou mangues. Vous pouvez aussi ajouter de la cannelle.

■ Faites préchauffer votre four à 210°.

■ Faites fondre 50 g de beurre dans le moule sur une plaque, ajoutez le sucre et faites doucement cuire pour obtenir un caramel brun.

■ Faites fondre 50 g de beurre dans le moule sur une plaque, ajoutez le sucre et faites doucement cuire pour obtenir un caramel brun.

■ Coupez les pommes en quartiers et épluchez les. Disposez les dans le moule en quinconce en les tassant légèrement.

■ Abaissez la pâte par-dessus les pommes, et enfournez pour 25 minutes.

Conseils

Apportez un soin particulier à la disposition des pommes, pour éviter les trous dans la garniture après cuisson. Rentez bien les bords du disque de pâte pour éviter la rétractation.