

Tarte Tatin aux poires

- 1 rouleaux de pâte brisée
- 4 ou 5 poires
- 80 g de beurre
- 140 g de sucre



■ *Pour changer des pommes.*

Servir: chaud ou tiède. Nature, avec une boule de glace à la vanille ou de la crème fraîche épaisse. Les 2 pour les gourmands !

Variation : Vous pouvez utiliser de la pâte feuilleté

■ Dans un moule à manquer ou une sauteuse à manche amovible allant au four (Tefal Ingénio) mettez le beurre à fondre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'un caramel bien doré.

■ Préchauffez votre four à 180°

■ Rangez les poires pelées et coupé en quartier au fond du moule.

■ Les faire cuire à feu doux 10 à 15 mn environ pour quelle s'imprègnent bien du caramel.

■ Déroulez la pâte et recouvrez les poires en «bordant» bien sur les bords du moule.

■ Enfournez pour 15 à 20 mn

■ Retournez la tarte immédiatement et en une seule fois sur votre plat

Conseils

surveillez continuellement la cuisson du caramel pour éviter de le brûler