

Tarte Tatin

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Préparation



Pour 10 personnes.
Moule à manqué 26 cm
Préparation : 30 minutes

Four : 180 °C

Cuisson :

- 50 min (pommes)
- 30-40 min (finition avec pâte)

Ingrédients

Pâte feuilletée*

260 g de farine
130 g d'eau
5 g de sel
200 g de beurre

caramel au beurre salé

200 g de sucre
120 g de beurre

Pommes

5 pommes *Boskoop*
(environ 1.5 kg)

* ou pâte feuilletée toute prête à dérouler si vous ne voulez pas la faire

Réalisation

Pâte feuilletée : ([technique de la pâte feuilletée](#))

Caramel au beurre salé :

Mettre le sucre dans une casserole et faites chauffer sur feu moyen pour obtenir un caramel à sec. Le sucre va commencer à devenir liquide et se transformer en un joli caramel. Quand le sucre est entièrement transformé en caramel, retirer la casserole du feu et incorporer le beurre en remuant jusqu'à obtenir la consistance du miel.

Pommes :

Peler, ouvrir les pommes, retirer le coeur et les pépins. Couper chaque pomme en 8 quartiers

<http://www.uneplacepourledessert.com>

Montage et cuisson



Lorsque le caramel est réalisé, verser le dans un moule à manqué de diamètre 26.

Ranger les morceaux de pommes bien serrés les uns contre les autres en posant une face du quartier sur le caramel et les côtés bombés dans le même sens.

Enfourner et cuire 50 minutes à 180 °C. A l'issue, sortir le moule du four et laisser refroidir (1 heure suffit).

Etaler la pâte feuilletée sous forme de cercle de 30 cm de diamètre et poser la sur le moule en rentrant bien les bords.

Créer un trou central pour y mettre un cône (en papier alu) en guise de cheminée (pour laisser échapper la vapeur).



Enfourner une seconde fois pendant 30 à 40 minutes à 180 °C pour cuire la pâte feuilletée. Surveiller la coloration les dix dernières minutes.

Laisser complètement refroidir dans le moule.



Pour démouler la Tatin, plonger le fond du moule dans l'eau chaude pendant 5 minutes. Retourner ensuite délicatement la tarte sur un plat.

