Tarte Tatin

Ingrédients

Garniture

- Pommes
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1/2 gousse de vanille (facultatif)

Pâte

- 200 g de farine
- 90 g de beurre
- 50 ml d'eau

Dans la pâte comme dans la garniture, le beurre peut être remplacé au moins partiellement par du saindoux. On peut aussi mettre de la rhubarbe à la place des pommes, auquel cas mettre plus de sucre (100g).

Un grand merci à Gilles pour avoir partagé cette recette !

Tarte Tatin

Préparation

Faire la pâte brisée : mélanger la farine, une pincée de sel et le beurre mou, bien émietter le tout puis ajouter l'eau et finir de pétrir.

Eplucher les pommes et les couper en quartiers. Quantité suffisante pour qu'elles recouvrent un moule à tarte tatin (qui va sur le feu et dans le four).

Faire fondre le beurre dans le moule avec la 1/2 gousse de vanille coupée dans la longueur, ajouter le sucre et laisser brunir 4/5 mn à feu moyen. Ajouter les pommes et laisser caraméliser 10 mn à feu moyen/doux.

Etaler la pâte de manière à avoir un diamètre supérieur à celui du moule (4cm).

Hors du feu, disposer la pâte sur les pommes, replier le bord le long de la paroi à l'intérieur du moule, faire une cheminée au centre.

Enfourner à 180°C pendant 30mn.

Après cuisson, démouler à chaud en retournant le moule sur un plat.

A déguster tiède bien sûr !

Un grand merci à Gilles pour avoir partagé cette recette !