



La tarte tatin

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Ingrédients (pour 6 personnes) :

- 8 pommes golden bien jaunes
- 1 pâte feuilletée (toute prête ou faite maison)
- 2 sachets sucre vanillé
- cannelle
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre

Préparation de la recette :

Eplucher les 8 pommes golden entières. Les couper en deux et enlever le coeur sans défaire les moitiés.

Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).

Dans un moule à tarte rond antiadhésif, faire fondre le beurre directement sur le feu.

Y ajouter le sucre fin et baisser le feu pour faire un caramel

Disposer les pommes reconstituées en couronne dans le plat, en mettre une ou deux au milieu.

Aplatir avec une spatule de temps en temps, les pommes doivent pocher dans le caramel, qui ne doit pas devenir noir, mais tout juste doré.

Saupoudrer les pommes de sucre vanillé et de cannelle.

Sortir le tout du feu et recouvrir de pâte feuilletée en appuyant bien sur les bords.

Mettre au four moyen pendant 35 à 40 minutes.

Déguster tiède.