



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Tarte tatin

Pour 4 personnes | Très facile

85 min | **1.90€** La portion (prix indicatif)



La fameuse tarte aux pommes renversée ! Tadam, à vous la tatin.
Facultatif : 1 bâton de cannelle et de la crème fraîche pour servir avec la tarte.

Les ingrédients

- **1 pièce** de Pâte feuilletée spécial kit
- **5 pièce** de Pomme à cuire (fondante)
- **130 g** de Beurre doux
- **120 g** de Sucre en poudre

Étapes de préparation



Préparation : 30 min



Cuisson : 55 min



Attente : 0 min

La pâte (facultatif)

- 1 Si vous avez choisi un pâton de pâte feuilletée :
Farinez légèrement le plan de travail. Farinez également le morceau de pâte. Placez-le sur la surface farinée et étalez peu à peu en un cercle de 3 mm d'épaisseur, et selon le moule choisi, comptez 5 cm de plus que le diamètre du moule.
Retournez fréquemment la pâte (recto-verso) et tournez-la aussi de temps en temps. Cela permet d'obtenir une épaisseur homogène et la forme plus facilement.
Rajoutez de temps en temps de la farine sur le plan de travail et sur la pâte si elle commence à coller.
Mettez la pâte sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Laissez reposer au frais 30 minutes au moins.

Les pommes

- 2 Épluchez et épépinez 5 grosses pommes. Coupez-les en quarts.
- 3 Faites fondre 60 g de beurre dans une poêle large. Vous pouvez ajouter un bâton de cannelle si vous aimez. Ajoutez les quarts de pommes en une épaisseur de préférence. Faites cuire 18 à 20 minutes à feu très doux, sans faire colorer et en mélangeant de temps en temps.
Vérifiez la cuisson des pommes après 15 minutes en plantant une lame de couteau au centre. Attention tout de même de ne pas surcuire les pommes qui doivent conserver leur forme.
- 4 Mettez de côté la poêle en la couvrant le temps de préparer le caramel.
- 5 Sortez la pâte du frais. Détaillez un disque de pâte du diamètre du moule + 2 cm. Mettez au frais pendant que vous faites le caramel.
- 6 Graissez le moule. Chemisez le bord avec une bande de papier cuisson si vous voulez. Préchauffez le four à 180°C en chaleur tournante, avec une grille au centre.

Le caramel

- 7 Prenez une casserole ou une poêle à fond épais. Ajoutez $\frac{1}{4}$ du sucre (sur les 120 g) en une fine couche. Commencez à faire fondre le sucre à feu moyen (le temps de faire chauffer la casserole). Ne mélangez pas le sucre, si besoin tournez juste la casserole
Dès que le sucre a fondu, continuez à ajouter le sucre quart par quart en faisant fondre entre chaque ajout.
- 8 Quand le caramel a pris une couleur ambrée, ajoutez 70 g de beurre froid en dés (utilisez du beurre salé si vous en avez) et 1 grosse pincée de sel (sauf si vous utilisez du beurre salé). Mélangez à feu très doux jusqu'à ce que le beurre et le sucre forment un mélange homogène.
- 9 Versez immédiatement dans le fond du moule.

Montage et cuisson

- 10 Disposez les pommes sur le caramel, sur leurs côtés. Maintenez les pommes en les disposant et serrez au maximum pour éviter les trous après cuisson car elles vont se rétracter.
Comblez le centre avec des pommes, la face arrondie vers le fond.
- 11 Recouvrez avec la pâte en appuyant bien et en rentrant le bord dans le moule. Piquez la pâte.
- 12 Faites cuire 30 minutes. La pâte doit être bien dorée.
- 13 À la sortie du four, démoulez sur une grille placée au-dessus d'un récipient. Retournez d'un geste rapide. Attention au jus chaud !

- 14 Laissez refroidir quelques minutes. À manger tiède avec de la crème fraîche et/ou le jus de cuisson.