

TARTE TATIN

Recette pour une tarte tatin de 6 personnes

INGREDIENTS

250 g de Pâte brisée, ou parures de feuilletage

- 4 à 6 pommes "à cuire" selon leur taille

- 150 g de sucre - 50 grammes de beurre - 1 jus de citron - cannelle - poivre (facultatif).

PREPARATION



1. **Caraméliser** 100 g sucre à sec doucement sur une plaque chaude (ici dans un moule à Tatin Le Creuset).



2. verser un demi jus de citron et mélanger pour homogénéiser le caramel. Selon votre préférence toute subjective vous choisirez un caramel plus ou moins fort.



3. Disposer les quartiers (quarts ou demies) de pommes citronnées avec l'autre moitié du jus de citron).



4. Les pommes sont placées bien serrées les une contre les autres. Ajouter quelques noisettes de beurre (50 g).



5. Saupoudrer avec un peu de cannelle en poudre et les 50 g de sucre ou de vergeoise.



6. Couvrir avec la pâte et fermer en repoussant la pâte entre les pommes et le bord du moule (ici la sauteuse).



7. Piquer à la fourchette. Ici le feuilletage a été touré avec du sucre cristal, ce qui permet d'obtenir une pâte croustillante d'une part et éviter qu'elle ne se **détrempe** trop.



8. La cuisson interne, vous le verrez n'évite pas la formation d'un sirop qui peut venir lécher la pâte. Pas de panique c'est normal et cela donnera du caractère à la pâte qui est souvent laissée sur le côté.



9. Après une cuisson au four réglé à 180/200°C pendant 20 mn c'est à dire four chaud, retourner sur le plat et ne pas démouler immédiatement. Vous risqueriez de voir une partie des pommes rester collées dans le moule.



10. Formidable. L'attente de quelques minutes permet en fait à l'humidité résiduelle de se répartir dans le moule et faciliter le démoulage. La présence de beurre et de citron évitant en même temps une cristallisation exagérée du sucre.



11. On remarque une belle tenue des pommes. Quelques pervers se plairont à flamber au calvados.



12. L'idéal c'est le plat à tatin. Ici un **Le Creuset**.