

Pour le gâteau, je te propose la **Tarte TATin** :)
version familiale

Ingrédients :

9 belles grosses pommes Golden
du beurre,
du sucre,
encore du sucre
une pâte brisée

Matériel :

1 moule à manqué
du papier sulfurisé (on pourra utiliser
le papier de la pâte brisée)
1 économètre, 1 gros couteau et 1
planche à découper

RECETTE :

Faire préchauffer le four à 185°C en mode chaleur tournante

Beurrer généreusement le moule à manqué
peler toutes les pommes et les découper en quartier
dans une casserole, préparer du caramel (eau + sucre blanc ou roux)
verser le caramel dans le moule à manqué beurré et recouvrir tout le fond
y disposer les quartiers de pomme, puis découper les quartiers restants de façon
à mettre la totalité des 9 pommes (les pommes vont alors déborder un peu du
moule
recouvrir généreusement de sucre (blanc ou roux)
puis coiffer avec la pâte brisée le moule en rentrant les bords à l'intérieur du
moule

Mettre au four, pendant 45 minutes

-Ouvrir puis ajouter sur le moule le papier sulfurisé pour protéger la pâte afin
qu'elle ne brûle pas et remettre encore 30" voir 45"

en fait il faut surveiller la cuisson

Lorsque le gâteau ne semble plus être liquide, sortir le gâteau et démouler tout
de suite

Voilà,

Bise, à bientôt

Rémy