TARTE TATIN

Préparation: 30 mn

Cuisson: 30 mn thermostat 8 , 260 ° C + 5 mn au grill

6 personnes:

1 pâte brisée(voir rubrique recette de base)

garniture:

500 g de sucre en poudre

75 g de beurre

1. Préparez une pâte brisée, (voir recette de base) Mettez-la en boule et laissez-la reposer au frais pendant la préparation des pommes.

2. Enduisez avec 50 g de beurre ramolli le fond du moule à manqué de manière à obtenir une couche régulière de 4 à 5 mm, puis saupoudrez à la surface du beurre une couche de 50 g de sucre.

3. Épluchez et videz des pommes. Coupez les tranches épaisses de 1 à 5 cm d'épaisseur.

4. Disposez une première couche de pommes sur le sucre en plaçant la partie arrondie contre le fond du moule.

5. Posez une deuxième couche par-dessus, en inversant le sens des tranches, puis continuez ainsi de remplir le moule sur 3 ou 4 couches.

6. Saupoudrez les pommes avec une cs de sucre (25 g) étalez la pâte au rouleau sur 3 à 4 mm d'épaisseur.

7. Découpez un disque de pâte d'un diamètre légèrement supérieur à celui du moule la pâte doit recouvrir les bords.

8. Posez ce disque de pâte sur les pommes et faites délicatement pénétrer la pâte jusqu’à ce qu’elle touche le fond du moule.

9. Avec la pointe d’un couteau faites quelques incisions pour permettre à la vapeur de s’échapper pendant la cuisson.

10. Faites cuire à four chaud (th.8, 260° c) en plaçant la tarte au tiers inférieur du four. Au bout de 25 à 30 minutes, la pâte doit être bien dorée.

11. Retirez du four et laissez reposer environ 5 minutes. Pendant ce temps allumez le grill rayonnant du four. Posez le plat de service à l’envers sur le moule, et retournez l’ensemble vivement sans trop de brutalité.

12. Saupoudrez les pommes avec 50 g de sucre en poudre arrosez avec 25 g de beurre fondu et faites caraméliser la surface sous le gril en surveillant attentivement. retirez du four dès que la surface d’un beau blond doré.

Servir chaud ou froid