

## Recette perso

### Tatin feuilletée pommes-pistaches

C'est la saison des pommes alors j'ai préparé ceci hier soir, en ajoutant des pistaches, pour changer...C'est une tarte ou une tatin ? C'est en fait un dessert qui ressemble un peu aux deux ! Mais qu'est-ce que c'est bon !



J'ai fait exprès de ne pas mettre une quantité astronomique de sucre....car je n'aime pas quand c'est trop caramélisé, puisqu'on ne sent plus trop la saveur des pommes, ce que je trouve dommage. Donc, voici ma recette :

#### **Pour une tarte de 24 à 30 cm**

J'ai utilisé un plat à clafouti en terre "Emile Henry" de 30 cm.

Il vous faut :

- 3 pommes reine de reinette
- 125 g de beurre demi-sel
- 125 g de cassonade
- 1 pâte feuilletée toute prête
- 60 g de pistaches mondées

Dans une poêle anti-adhérente, déposer le beurre en morceaux et les pommes coupées en lamelles d'un bon centimètre (si les lamelles sont trop fines, ça fera de la compote et ce n'est pas le but recherché).

Laisser caraméliser le tout, en ajoutant le sucre (cassonade) puis les pistaches. Mélanger et laisser cuire tout doucement environ 15 min.

Beurrer le moule (ou non si moule Demarle en silicone). Y verser la préparation caramélisée pommes/pistaches. Recouvrir de pâte feuilletée déjà étalée au préalable et rabattre les bords de la pâte à l'intérieur. La garniture doit être bien en-dessous et ne plus être visible.

Cuire environ 40 à 45 min à 180°C, au milieu du four, à chaleur tournante.

A la sortie du four, démoulez avec précaution sur un plat de service. Ajoutez éventuellement du caramel liquide, si vous trouvez que ce n'est pas assez caramélisé, à votre goût.