



TATIN AUX POMMES 2021

Pâte Brisée sucrée :

200g farine T.55 - 125g beurre doux - 1 càs sucre en poudre - 1 pincée de sel - 1 oeuf -

Mixer la farine, le beurre, le sucre, le sel. Ajouter l'oeuf. Mixer à nouveau jusqu'à la formation d'une boule. Filmer. Entreposer au réfrigérateur.

Caramel :

150g sucre -

Fondre sur feu doux le sucre dans une casserole. Remuer, il faut obtenir un caramel blond. Le verser dans un moule à manquer de 20cms de diamètre. Bien le répartir en penchant le moule et en tournant.

Pommes :

5 belles pommes golden - 100g sucre en poudre - 100g beurre doux - 1 càc pâte de vanille ou 1 gousse de vanille grattée -

Dans une grande poêle fondre le beurre, le sucre, la vanille. Ajouter les pommes pelées, coupées en 4, évidées. Les ranger sans qu'elles se superposent. Cuire 10 minutes en les retournant à mi-cuisson (vérifier la cuisson elles doivent être moelleuses).

Les ôter de la poêle, les placer dans le moule faces bombées sur le caramel en les serrant bien.

Préchauffer le four à 180°C.

Sur le plan de travail fariné, étaler la pâte (un peu plus grande que le moule). La transvaser sur les pommes.

Bien rentrer sur les bords.

Enfourner et cuire 35 minutes. A la sortie du four la laisser reposer 10 minutes. La démouler sur le plat de service. A déguster aussitôt ou non.