



8 personnes



10 minutes



50 minutes

8 à 10 pommes
150g de beurre
150g de sucre en poudre
200g de pâte brisée
cannelle moulue (facultatif)
crème fraîche ou glace vanille
(facultatif)

Tarte tatin

1- Préchauffez le four à 210°C. Épluchez et coupez en deux les pommes, retirez les trognons. Faites fondre le beurre dans une casserole, ajoutez le sucre, mélangez jusqu'à obtenir un caramel bien coloré. Retirez du feu et versez dans le moule.

2- Disposez les demi-pommes sur le caramel tiède, maintenez-les à la verticale, puis calez-les les unes contre les autres en serrant bien. Saupoudrez de cannelle. Faites cuire 10min.

3- Déposez la pâte sur les pommes encore chaudes. Rentez les bords qui dépassent à l'intérieur du moule. Pressez pour faire adhérer la pâte aux pommes. Faites un petit trou au milieu avec une pointe de couteau (pour laisser la vapeur s'échapper).

4- Enfournez 30-40min à 210°C. Démoulez en plaçant votre plat de service sur le moule et retournez-le vivement (sans vous brûler). Servez-la tiède accompagnée d'une cuillère à soupe de crème fraîche ou d'une boule de glace vanille.