



LA DÉLICIEUSE TARTE TATIN

 20 minutes

 45 minutes

 Temps de repos de la pâte :
30 minutes

 Temps de repos de la tarte :
15 minutes

Ingrédients (pour 4 personnes)

- 10 pommes golden
- 180 g + 20 g de sucre en poudre
- 25 g de beurre doux ou salé
- 1 pincée de cannelle

Pâte Brisée

- 200 g de farine
- 100 g de beurre doux à température
- 5 cl d'eau
- 1 pincée de sel fin

Matériel de préparation

1 grande poêle Ingenio

1 casserole Ingenio

Couvercle hermétique Ingenio (même diamètre que la petite casserole)



Préchauffez le four à 220 °C. Amusez-vous à faire vos propres pâtisseries.



Pour le caramel : utilisez une grande poêle antiadhésive Ingenio et ajoutez-y l'eau et le sucre. Faites bouillir jusqu'à ce que le mélange ait une couleur de paille dorée. Ne laissez pas trop brunir sinon le mélange aura un goût amer – ce point est très important !



Lorsque le caramel est prêt (pâle), retirez la casserole du feu et ajoutez le beurre. Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers et disposez-les dans la poêle en rosace. Utilisez des demi-quartiers pour créer une deuxième couche et remplir les espaces. Ajoutez les 25 g de beurre qui restent en petits morceaux sur les pommes.



Retirez la pâte brisée du réfrigérateur et roulez-la de façon à former un cercle légèrement plus grand que la poêle. Couvrez les pommes de la pâte.



Rentrez le bord de la pâte entre la poêle et les pommes et saupoudrez 20 g de sucre en poudre sur le dessus. Utilisez la poignée pour mettre la tarte au four. Faites cuire au four environ 40 minutes à 220 °C.



La tarte est prête lorsque le caramel remonte sur les côtés et que la pâte est cuite. Une fois cuite, utilisez la poignée pour retirer la tarte du four et faire tourner la poêle pour décoller la pâte. Laissez refroidir environ 15 minutes. Placez une assiette sur la tarte tatin et inclinez-la légèrement afin d'enlever un peu de liquide. Mettez la poêle de côté. Utilisez la poignée pour démouler la tarte dans l'assiette.

Faites réduire le jus de cuisson pour en faire une réduction épaisse. Nappez le dessus de votre tarte de ce jus.