

TARTE TATIN AUX POMMES

Ingrédients : *Pour 6 personnes*

1 pâte feuilletée

Des pommes

150g de sucre

30g de beurre



Préparation : 15 mn Cuisson : 25 mn

Laver et éplucher les pommes, les couper en 4.

Déposer le moule à Tatin ou tourtière sur le gaz puis faire fondre le beurre à feu doux.

Tapisser le fond de la tourtière avec du sucre fin.

Déposer les quartiers de pomme et laisser caraméliser quelques minutes.

Retirer du feu.

Dérouler la pâte sur les pommes et faire quelques incisions pour éviter que la pâte gonfle.

Mettre au four T° 200C (Thermostat 7) pendant 25 Min.

Sortir du four.

A déguster tiède ou froide et pour les plus gourmands avec une boule de glace vanille et/ou de la crème fouettée.