



RECETTE AVEC



TARTE TATIN



TARTE TATIN

## INGRÉDIENTS

- **Pâte**
  - 250 g de farine Mélissa
  - 125 g de beurre
  - 1 pincée de sel
  - 1 jaune d'œuf
  - eau
- **Tarte**
  - 8 à 10 pommes
  - 150 g de beurre
  - 150 g de sucre en poudre
  - Cannelle moulue (facultatif)

Préparation : 50 min

16 parts

Cuisson : 50 min

### Pâte

1. Disposez la farine en fontaine dans un bol. Ajoutez le beurre ramolli et le sel. Sablez du bout des doigts. Disposez à nouveau en fontaine et ajoutez le jaune d'œuf.
3. Malaxez du bout des doigts en y incorporant petit à petit la farine et en y ajoutant un peu d'eau.
4. Incorporez la totalité de la farine jusqu'à l'obtention d'une boule.
5. Façonnez la pâte afin de l'homogénéiser. Laissez reposer au frais 30 min.

### Tarte

6. Épluchez les pommes, coupez-les en deux et retirez les trognons.
7. Dans un plat à tarte tatin, mettez le beurre à fondre et ajoutez-y le sucre.
8. Mélangez avec une spatule jusqu'à ce que les deux ingrédients soient bien mélangés.
10. Laissez colorer le caramel selon votre convenance. Retirez du feu.
11. Disposez les demi-pommes sur le caramel tiède. Bien les serrer entre elles. Ajoutez la cannelle. Faites cuire une dizaine de minutes à feu vif.
12. Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 3 ou 4 mm d'épaisseur en un disque légèrement supérieur au diamètre du plat.
13. Déposez le disque de pâte délicatement sur les pommes encore chaudes.
16. Avec la pointe d'un couteau, faites une petite cheminée pour que la vapeur d'eau puisse s'évacuer pendant la cuisson.
17. Faites cuire à four chaud (180°-200°C) jusqu'à cuisson complète de la pâte. Au terme de la cuisson, retirez le moule du four.
18. Recouvrez-le avec un plat ayant une légère bordure pour recueillir le jus.
19. Attrapez en même temps les deux plats avec deux torchons secs et retournez l'ensemble en un mouvement rapide mais contrôlé.
20. Soulevez le plat de cuisson encore chaud et vous pouvez la déguster encore chaude avec une boule de glace vanille ou de la chantilly.