

Recette de la Tarte Tatin de "Meilleur du chef"



Pour : 8 personnes
Durée : 50 minutes
Difficulté : facile

Ingrédients

8 à 10 pommes
150 g de beurre
150 à 200 g de sucre en poudre
200 à 250 g de pâte brisée
cannelle (facultatif)



Pour réaliser une tarte tatin,
.....(commencer)
par préparer tous les ingrédients



.....(étaier)
la pâte brisée



Dans un moule à manqué,
.....(mettre) le beurre
et le sucre.(poser)
ce moule sur le feu



.....(recouvrir)
les pommes de pâte.



Avec une spatule en bois
.....(mélanger)
ces deux éléments.



.....(renter)
le bord à l'intérieur du moule.



.....(faire) un
caramel brun
(laisser) colorer le caramel.
.....(retirer) du feu



.....(cuire) à four
chaud (180-200°C) jusqu'à
cuisson complète de la pâte
brisée.



.....(éplucher),
.....(épépiner) et
.....(tailler) en
quartiers les pommes.



La pâte est presque cuite et le
caramel commence à
remonter sur les cotés.
A la fin de la cuisson,
.....(retirer) la tarte
du four.



.....(disposer)
les quartiers de pommes sur le
caramel refroidi.



.....(ajouter) de la
cannelle (facultatif)



A la fin de la cuisson,
.....(recouvrir) le
moule avec un moule plus
grand, et(démouler)
votre tarte tatin encore chaude