

# 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.



.....(rentrez)  
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