Tarte tatin

Préparation : 60 min
Cuisson : 45 min
Quantité : 8 personnes

Ingrédients

Pour la pâte :

- 200 g de farine
- 50 g de cassonade
- 6 cl d'eau
- 60 g de margarine (végétale!)

Pour la cuisson des pommes :

- 1 kg de pommes
- 120 g de sucre
- 100 g de margarine (végétale!)
- 50 cl d'eau

Pour le caramel :

- 150 g de sucre

Préparation

Mélanger la farine et la cassonade.
Ajouter l'eau et la margarine coupée en dès.
Former une boule.
Recouvrir d'un film alimentaire et laisser reposer au frais.
Peler les pommes et les couper en morceaux.
Mettre le sucre du caramel dans une poêle, laisser le caraméliser tout seul.
Faire bouillir le sucre, la margarine et l'eau dans une marmite.
Ajouter les pommes et laisser mijoter pendant 15 min.
Préchauffer le four à 180°C.
Verser le caramel dans un moule allant au four.
Égoutter les pommes, un couteau doit passer aisément dedans.
Mettre les pommes au dessus du caramel.
Étaler la pâte.
Mettre la pâte sur les pommes et rabattre les bords vers l'intérieur du moule.
Piquer avec une fourchette.
Faire cuire pendant 45 min.

Catégorie : Tartes

Samedi 25 novembre 2017

mimmydou.fr