



Tarte tatin

- Par vision-plaisir

La tarte tatin version plaisir du palet.

Ingrédients:

- 350 g de pâte feuilletée
- 150 g de sucre en poudre
- 8 pommes au choix

Recette pour:

8 personnes

Confection:

Réaliser un caramel dans votre plat ou moule à génoise. Laver les pommes et les éplucher. Les couper en quatre, ôter le pédoncule, le cœur et les pépins. Disposer les quartiers de pommes dans le moule sur le caramel. Allumer le four à 200°C. Étaler la pâte feuilletée, disposer au centre le moule et découper au couteau autour du moule en laissant une marge de pâte feuilletée d'environ 2 cm. La disposer par-dessus le moule en retournant les bords vers le centre. Cuire au four chaud pendant environ 45 à 50 minutes. Démouler la tarte tatin aussitôt après cuisson dans un plat. Pour plus de détails, regardez la vidéo.

