

DESSERT

TARTE TATIN

Ingrédients (pour 6 personnes)

- 8 pommes golden bien jaunes
- 1 rouleau de pâte feuilletée
- 2 sachets de sucre vanillé
- Un peu de cannelle
- 100g de beurre
- 100g de sucre en poudre

Préparation:

Eplucher les 8 pommes golden entières. Les couper en deux et enlever le coeur sans défaire les moitiés. Dans un moule à tarte rond antiadhésif, faire fondre directement sur le feu le beurre. Ajouter dans le plat le sucre fin, et baisser le feu pour faire un caramel.

Disposer les pommes reconstituées en couronne dans le plat, en mettre une ou deux au milieu. Aplatir avec une spatule de temps en temps, les pommes doivent pocher dans le caramel, qui ne doit pas devenir noir, mais tout juste dorer. Saupoudrer les pommes de sucre vanillé et de cannelle.

Sortir le tout du feu et recouvrir de pâte feuilletée en appuyant bien sur les bords. Mettre au four moyen pendant 35 à 40 minutes.

Déguster tiède.

