

PAR RICARDO MALASPINA

LA TARTE TATIN

Ingredients (pour 8 personnes)

Pâte sucrée

250 g de farine
150 g de beurre
100 g de sucre
1 gousse de vanille (grains)
1 oeuf

Garniture

8-10 pommes type Reine des reinettes
150 g de beurre
150 g de sucre
Cannelle

Preparation:

Pour la pâte sucrée

1. Mélanger le beurre, le sucre et la vanille.
2. Incorporer l'oeuf, puis la farine.
3. Former une boule, filmer et réserver au frigo.

Pour la garniture

1. Laver, peler et vider les pommes, les couper en 8.
2. Disposer harmonieusement les morceaux de pommes au fond d'un moule à charnière. Saupoudrer de cannelle.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole. Ajouter le sucre. Cuire sans remuer jusqu'à caramélisation et verser sur les pommes.

Pour la finition et cuisson

1. Abaisser la pâte, la déposer sur les pommes.
2. Percer une cheminée (petit trou) au centre de la pâte.
3. Cuire 20-30 minutes dans un four préchauffé à 180°C.
4. Laisser reposer à température ambiante.
5. Retourner sur un plat de service et démouler. Lisser à la spatule.
6. Servir tiède avec une crème anglaise ou une boule de glace vanille.

