

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.

