

TARTE TATIN

Recette Michel 16/02/2014

Pour 2 tartes – chacune pr 8 personnes

Ingredients

-2 Kg de pommes acidulées épluchées citronnées

Pour la pâte

- 300 gr de farine
- 100 gr de beurre
- 75 gr de sucre
- 50 gr de poudre d'amandes
- 3 ou 4 gr de sel

Pour le Caramel :

- 200 gr de sucre
- 100 gr d'eau
- 50 gr de beurre

REALISATION

- Eplucher, épépiner et tailler en quartiers les pommes

- PREPARER UN CAMEL BRUN

Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau sans laisser trop noircir

En fin de cuisson, ajouter le beurre ou de la crème fraîche

Saupoudrer de gélatine AGAR AGAR

- CONFECTION de la PATE

Mélanger la farine, la poudre d'amandes, le sucre et le sel avec le beurre un peu ferme

Travailler à la main – Ajouter environ 40 gr de liquide (eau, œuf ou lait)

Abaisser la pâte en 3 ou 4 mm d'épaisseur – en un disque dont le diamètre est un peu plus grand que votre moule

Dans le moule beurré, verser le caramel refroidi – disposer les quartiers de pomme (voir photo)

Il est possible de cuire un peu cet ensemble – mais attention lorsque vous déposerez la pâte Sur ce moule chaud

Déposer la pâte sur les pommes en glissant les bords excédentaires prévus entre le moule et les pommes

CUIRE à four chaud jusqu'à cuisson complète de la pâte

Enfin, recouvrir ce moule avec un récipient plus grand et démouler la tarte tant qu'elle est encore tiède. ATTENTION AUX ECLABOUSSURES DE CAMEL



