

Tartes

Tarte tatin au beurre demi-sel


1h30

TEMPS TOTAL

30 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

365

CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 g **Sucre roux**

Ingrédients pour la garniture

1.5 kg **Pomme(s)**
100 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la pâte brisée

- 1 Mettre la farine, le beurre pommade en dés et l'œuf dans un saladier.
- 2 Mélanger à la main sans trop la travailler.
- 3 Pour bien agglomérer toute la pâte, ajouter un peu d'eau et mélanger encore à la main.
- 4 Ajouter ensuite un peu de sucre roux et continuer à mélanger.
- 5 Fariner le plan de travail, poser la pâte dessus. Ecraser la pâte avec la paume de la main pour bien amalgamer les ingrédients.
- 6 Rassembler la pâte, incorporer un peu de farine si la pâte n'est pas assez ferme.
- 7 Laisser la pâte reposer le temps de préparer les pommes.

Étape 2

Préparation des pommes

- 1 Ôter les extrémités du trognon à l'aide d'un économe puis peler les pommes.
- 2 Les couper en deux, retirer le cœur à l'aide d'une cuillère

parisienne.

- 3 Réserver les pommes dans un saladier.

Étape 3

Réalisation du caramel

- 1 Faire chauffer une poêle anti-adhésive et verser le sucre roux. Laisser fondre doucement.
- 2 Remuer de temps en temps la poêle pour bien répartir le caramel.
- 3 Retirer la poêle du feu quand le sucre est caramélisé.

Étape 4

Montage et cuisson de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser le caramel dans le fond du moule à manqué, le répartir le mieux possible en penchant le moule.
- 3 Disposer les pommes verticales dans le moule, côté plat dans le fond.
- 4 Fariner le plan de travail, poser la pâte et l'étaler grossièrement à la main. Faire un disque assez épais, un peu plus large que le moule à manqué.
- 5 Disposer la pâte sur les pommes, bien couvrir et rentrer les bords à l'intérieur du moule.
- 6 Piquer la pâte en plusieurs endroit avec un couteau pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.
- 7 Enfourner pendant 1h.

Étape 5

Dressage

- 1 Sortir la tarte du four.
- 2 Déposer un grand plat à l'envers sur la tarte, retourner avec la tarte et retirer le moule.
- 3 Accompagner cette tarte à la normande, d'une cuillère de crème épaisse, ou à la bretonne, de caramel au beurre salé.