

Tarte tatin aux pommes



<u>Ingrédients</u>	<u>Proportions</u> (8 personnes)
Pommes bio (idéalement des reinettes)	600 g
Beurre	120 g
Sucre cristallisé	180 g
Vanille	1 gousse
Pâte feuilletée	Un fond, soit 200 g

Procédé

1. Préchauffer le four à 200°C.
2. Couper les pommes sans les éplucher en lamelles épaisses.
3. Fondre le beurre.
4. Déposer les lamelles de pommes dans un saladier avec le sucre, les grains de vanille et le beurre.
5. Bien mélanger et déposer harmonieusement dans un moule flexible ou anti-adhésif ou un moule chemisé d'un papier cuisson de 26 cm de diamètre.
6. Cuire durant environ 30 à 40 minutes à 200°C, les pommes doivent être confites.
7. Abaisser la pâte feuilletée et la réserver au frais.
8. Sortir le moule du four et laisser refroidir durant une dizaine de minutes.
9. Poser l'abaisse de pâte au-dessus des pommes en rentrant le bord à l'intérieur du moule.
10. Remettre au four durant 30 minutes.
11. Démouler après une quinzaine de minutes de repos en posant le plat de service sur le moule et retourner vivement l'ensemble.
12. Servir tiède éventuellement avec une crème glacée ou une crème chantilly ou de la crème anglaise.

Conseils

- Utiliser uniquement des pommes qui tiennent à la cuisson.
- Si les pommes viennent du commerce il est conseillé de les éplucher.