

TARTE TATIN



Temps de préparation: 15mn - Temps de cuisson: 1h - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 50g Sucre
- 20g Beurre
- 5 Pommes
- 150g Beurre (pâte)
- 150g Farine (pâte)
- 1 pincée sel (pâte)
- 75g Eau très froide (pâte)

Préparation:

- Préchauffer le four à 180°: Saupoudrer de sucre et de noisettes de beurre le fond d'un moule à manqué de 24-26 cm de diamètre / ATTENTION NE PAS UTILISER LE MOULE A CHARNIERE.
 - Peler et couper les pommes en deux : Placer les pommes par dessus, face plate par dessus. Celles-ci doivent être bien serrées car elles vont rétrécir à la cuisson.
 - Pâte: Mettre le beurre, la farine, le sel, l'eau bien froide dans le bol mixer 15 sec / vitesse 6 puis mélanger 10 sec / sens inverse / vitesse 2. pour décoller la pâte des parois du bol.
 - A l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur un plan de travail fariné, abaisser la pâte en un rectangle dont la longueur fait 3 fois la largeur. La plier en 3 puis la tourner d'un quart de tour. Répéter l'opération 3 fois puis l'abaisser une dernière fois. Former un rond puis recouvrir les pommes avec, en veillant à bien rentrer les bord à l'intérieur.
 - Enfourner 35 à 45 minutes à 180° la pâte doit être bien dorée
 - Ne pas trop attendre avant de démouler pour éviter que les pommes ne collent au moule.
- Laisser tiédir avant de servir