TARTE TATIN TRADITIONNELLE



La Tarte Tatin est un grand classique français dans lequel les pommes cuisent directement dans un caramel au beurre avant d’être recouvertes d’une pâte. La tarte est ensuite retournée après cuisson afin de révéler les fruits brillants et fondants.

Infos

- **Temps de préparation**: 25 mins
- **Temps de cuisson**: 45 mins
- **Portions**: 6 portions

Ingredients

- 1 pâte feuilletée
- 6 à 8 pommes fermes
- 120 g de sucre
- 80 g de beurre
- 1 cuillère à café d’extrait de vanille ou 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pincée de sel

Préparation

Etape 1
Éplucher les pommes, retirer les trognons puis les couper en deux ou en gros quartiers selon leur taille.

Etape 2

Verser le sucre dans une poêle ou un moule compatible avec le feu. Le faire fondre à feu moyen sans trop remuer, jusqu'à obtenir un caramel ambré.

Etape 3
Retirer momentanément le récipient du feu puis incorporer le beurre en morceaux, la vanille et une pincée de sel. Mélanger délicatement.

Etape 4
Ranger les pommes bien serrées dans le caramel, face bombée vers le fond du moule. Combler les espaces avec de plus petits morceaux.

Etape 5
Faire cuire les pommes à feu doux pendant environ 15 minutes, afin qu'elles commencent à s'attendrir et à s'enrober de caramel.

Etape 6
Préchauffer le four à 190°C. Déposer la pâte feuilletée sur les pommes et rentrer délicatement les bords entre les fruits et le moule.

Etape 7
Piquer légèrement la pâte avec une fourchette afin de permettre à la vapeur de s'échapper pendant la cuisson.

Etape 8
Enfourner pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée, croustillante et dorée.

Etape 9
Sortir la tarte du four et la laisser reposer pendant 5 à 10 minutes afin que le caramel se stabilise légèrement.

Etape 10
Poser une grande assiette sur le moule puis retourner rapidement l'ensemble. Soulever délicatement le moule pour révéler les pommes caramélisées.

Etape 11
Servir la Tarte Tatin tiède, en parts, avec éventuellement une petite cuillère de crème fraîche.