Tarte tatin

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

1 cuillère à soupe de farine
300 grammes de pâte feuilletée (surgelée, décongelée ou au rayon frais)
6 pommes (fermes - p. ex. braeburn, cox, granny smith))
100 grammes de cassonade blonde
60 grammes de beurre non salé (pour étape 3)
25 grammes de beurre non salé (pour étape 5)
sucre glace

Méthode de préparation

étape 1 - la pâte

1. **Saupoudrez le plan de travail de farine. Abaissez la pâte feuilletée sur 3 mm d'épaisseur.**
2. **Découpez un cercle de 24 cm de diamètre. Déposez-le sur une plaque de cuisson et piquez-le à la fourchette quelques fois. Réservez au frais.**

étape 2 - les pommes

3. **Préchauffez le four à 180 °C.**
4. **Pelez les pommes et évidez-les. Coupez-les en quartiers.**

étape 3 - à la poêle

5. **Il vous faudra une poêle en fonte de 20 cm de diamètre, ou une autre poêle à fond épais allant au four.**
6. **Mettez-la sur le feu et versez le sucre. Faites-le fondre jusqu'à obtenir une couleur dorée.**
7. **Incorporez 60 g de beurre et mélangez bien.**

étape 4 - disposition des pommes

8. **Disposez ensuite les pommes dans la poêle, bien serrées, la partie bombée vers le fond.**
9. **Commencez par un cercle extérieur, puis progressez vers le centre. Ne laissez pas d'interstices.**

étape 5 - Beurre

10. **Badigeonnez les pommes de beurre fondu.**

étape 6 - au four

11. **Enfournez pour 30 minutes.**
12. **Sortez la poêle du four et recouvrez les pommes de pâte feuilletée.**
13. **Piquez la pâte à plusieurs endroits avec la pointe d'un couteau.**
14. **Poursuivez la cuisson au four pendant 45 minutes.**

étape 7 - refroidissement et garniture

15. **Sortez la poêle du four et placez-la sur une grille.**

16. **Laissez revenir à température ambiante pendant 1 heure.**

17. **Détachez délicatement le pourtour avec un couteau aiguisé. Couvrez la poêle d’un grand plat et retournez l’ensemble d’un geste rapide. Mettez éventuellement deux gants de cuisine.**

18. **Saupoudrez de sucre glace.**