



ON MÉRITE TOUS UNE SECONDE CHANCE

DES POMMES FLÉTRIES ? UNE TARTE TATIN !

INGRÉDIENTS (POUR 4 PERSONNES)

- 250 g de pâte feuilletée
- Farine pour abaisser
- 120 g de sucre
- 3 pommes
- 20 g de beurre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 200 °C, chaleur tournante.
2. Sur le plan de travail fariné, abaisser la pâte aux dimensions du moule. Plutôt qu'une pâte brisée industrielle, n'hésitez pas à la faire maison, il n'y a besoin que de 4 ingrédients (farine, sel, beurre ou huile, eau). La piquer avec une fourchette puis la faire glisser sur une grille et la réserver au frais.
3. Répartir le sucre sur le fond du moule et le faire caraméliser environ 10 minutes au milieu du four.
4. Entre-temps, tailler les pommes en tranches de 1 cm d'épaisseur.
5. Retirer le moule du four, couper le beurre en noisettes sur le caramel puis, avec précaution, y dresser les pommes.
6. Poser la pâte sur les pommes, retirer le papier et enfoncer la pâte le long du bord intérieur du moule. Glisser à nouveau au milieu du four et faire cuire environ 20 minutes.
7. Retirer la tarte du four, la laisser brièvement reposer puis la renverser délicatement sur un plat. La servir tiède (avec de la double crème si vous en avez).

POUR DES VARIANTES VÉGANES OU VÉGÉTALES

Vous pouvez remplacer le beurre par des huiles, la crème et lait par des alternatives sans lactose et non animale : lait de soja, amande, coco, etc.

