

Tarte tatin aux pommes

Préparation : 10 min - Cuisson : 30 min

Ingrédients (4 pers.)

Pour la pâte brisée:

- 200 g de farine bise
- 60 g de beurre
- 6 c. à soupe d'eau tiède
- Sel

Pour la garniture:

- 8 grosses pommes
- 140 g de sucre
- 2 c. à soupe de jus de citron

Préparation

Préchauffer le four à 180 °C.

Préparer la pâte en mélangeant tous les ingrédients. Former une boule et la laisser reposer.

Préparer un caramel en chauffant le sucre et le jus de citron dans une casserole, puis le répartir au fond d'un moule à tarte.

Peler, épépiner et couper les pommes en tranches fines. Poser celles-ci sur le caramel en plusieurs couches. Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, puis la poser sur les pommes. Retourner les bords à l'intérieur du moule.

Cuire au four environ 30 minutes, jusqu'à ce que la tarte soit dorée.

Dressage

Au sortir du four, poser un grand plat sur la tarte et retourner le tout. La servir tiède de préférence.

Variante

On peut aussi remplacer les pommes par des poires, ou d'autres fruits selon la saison.

