

# TARTE TATIN

Réalisée par Yanis, Saphia et Nelson

## PATE BRISEE :

200 gr de farine  
100 gr de beurre  
5 cl d'eau  
30 gr de sucre  
1 pincée de sel



\*4 à 6 pommes de type golden (en fonction de la taille des pommes)

\*150 gr de sucre en poudre

\*30 gr de beurre

\*cannelle (facultatif)

## LES ETAPES DE LA RECETTE :

### POUR LA PATE BRISEE :



Dans un saladier, verser la farine et former un puits. Ajouter le beurre en pommade, 2 cuillères à soupe de sucre ainsi que la pincée de sel.



Pétrir la pâte du bout des doigts.



Verser l'eau.



Malaxer avec la paume de la main.

Vous obtenez une boule.

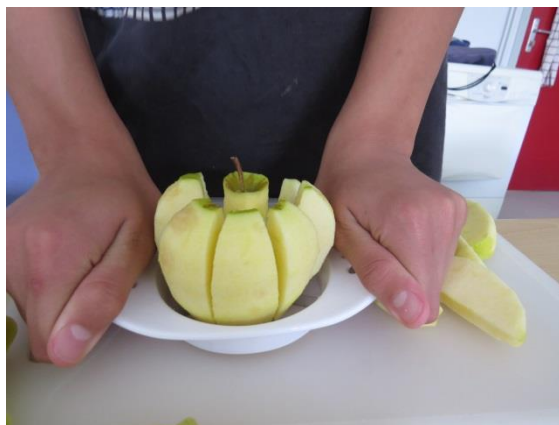
Filmer et laisser reposer 20 mn au réfrigérateur.

#### POUR LE CARMEL :

Faire un caramel dans une casserole à fond épais. Faire fondre le sucre (à sec, sans ajouter d'eau) à feu vif. Ne pas remuer pendant la formation du caramel.

Lorsque le caramel a une belle couleur, ajouter le beurre préalablement coupé en dés. Remuer. Verser le caramel ainsi obtenu dans un moule à manqué.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en quartiers. (ou en 6)



Disposer les quartiers de pommes dans le moule à manqué sur le caramel refroidi.



Abaissier et étaler la pâte.



Plier la pâte en 4 pour pouvoir la déposer facilement sur le moule à manqué.



Enfourner Th 6-7 pendant environ 30 minutes. Au terme de la cuisson, recouvrir le moule avec un plat plus grand et démouler.

