

# Tarte tatin

6 personnes



## Ingrédients

2 kilos de pommes  
150 g de sucre  
125 g de beurre doux  
50 g de beurre salé  
cannelle - Sucre vanillé  
1 pâte feuilletée prête à cuire (ou autre à votre choix)

## PRÉPARATION

Fondre 50 g de beurre salé dans un moule et le répartir sur toute la surface (fond et bords). Chemiser le moule de sucre en laissant le surplus dans le fond sur une couche de 2 mm environ. Saupoudrer le sucre d'une pincée de cannelle - Réserver. *Surtout ne pas faire de caramel dans le moule car la cuisson de celui-ci lui confère une amertume désagréable en bouche.*

Éplucher les pommes et les couper en 2, 4 ou 8 selon votre choix. Dans une poêle, faire fondre 1 bonne cuillère à soupe de beurre doux avec environ 1/2 verre à moutarde de sucre, ajouter une pincée de cannelle, faire blondir y mettre les morceaux de pommes et les colorer. Recommencer plusieurs fois si nécessaire si votre poêle est trop petite pour les contenir tous - Les pommes vont légèrement se ramollir et vous pourrez mieux les répartir dans le moule.

Ranger harmonieusement les morceaux de pommes dans le moule en les serrant légèrement - Le résultat final sera plus esthétique et votre tarte risquera moins de s'affaisser.

(Si vous avez coupé les pommes en 8, couvrir la première rangée de pommes d'un peu de sucre, de noisettes de beurre et d'une pincée de cannelle. Recommencer l'opération jusqu'à épuisement des pommes) Sur la dernière couche, ajouter un peu - environ 3 cuillères à soupe - du sirop de cuisson (s'il en reste) - La pectine des pommes, contenue dans le sirop, contribue à la tenue de la tarte.

Cuire à four moyen (thermostat 7, 210°C) pendant 20 minutes environ - Il n'est pas nécessaire de cuire plus ces pommes dont la cuisson a été amorcée dans la poêle. Sortir le plat du four et laisser refroidir 30 minutes environ.

Poser le disque de pâte sur le moule et faire rouler dessus le rouleau à pâtisserie pour couper la pâte - Bien couvrir les bords. Piquer à la fourchette. Tourer la pâte avec du sucre cristal, ce qui permet d'obtenir une pâte croustillante d'une part et éviter qu'elle ne se détrempe trop. Faire une cheminée

Remettre à cuire environ 40 minutes pour cuire la pâte et confire les pommes en surveillant la coloration (mettre un papier aluminium si la pâte brunit trop vite). Dès la fin de la cuisson, placer un plat de service sur le moule et retourner d'un seul coup en faisant attention de ne pas vous brûler au cas où il resterait du jus. Déguster tiède.