



Tarte Tatin



pour 6 à 8 personnes:
2 kg de jonagored d'Anjou (soit environ 12
pommes)
125 g de sucre
80 gr de beurre
200 g de pâte brisée

Eplucher les pommes Les couper en deux, vider le centre à l'aide d'une cuillère à pommes parisiennes.

Beurrer le fond d'un moule à manqué (22 cm de diamètre pour celui-ci) et en garnir le fond de sucre.

Ranger et serrer les pommes les une contre les autres, terminer dessus avec le restant de beurre et de sucre. Démarrer sur le feu la caramélisation. Stopper la caramélisation dès l'obtention d'un caramel bien blond.

Déposer dessus un fond de pâte brisée, légèrement plus grand que le diamètre du moule. Terminer la cuisson au four chaud 200°C jusqu'à la cuisson de la pâte. Laisser reposer quelques minutes et démouler la tarte sur un plat, moi je préfère refroidir complètement la tarte puis un p'tit coup de gaz dessous et hop, je démoule !!!

C'est la combinaison de la cuisson du sucre, du beurre et du jus des pommes qui donne à cette tarte toute sa saveur.

La Tatin se sert telle quelle, à vous de voir !!!