## **Tarte Tatin**

- Ingrédients:
  - o 6 pommes (type Golden)
  - o 150 g de sucre
  - o 50 g de beurre
  - o 1 pâte feuilletée
- Instructions:
- 1. Préchauffez le four à 180°C.
- 2. Épluchez les pommes et coupez-les en quartiers.
- 3. Faites fondre le sucre et le beurre dans un moule à tarte à feu doux pour caraméliser.
- 4. Disposez les pommes sur le caramel, recouvrez avec la pâte.
- 5. Enfournez pendant 30 minutes.
- 6. Laissez tiédir et démoulez à l'envers avant de servir.