

Tarta Tatin

Ingredientes

- 1 masa quebrada (sin azúcar)
- 1,2 kg de manzanas que se mantienen firmes al cocerlas (Chantecler o Reine des Reinettes)
- 150 gramos de azúcar
- Unos 60 g de mantequilla o margarina
- Una olla pequeña de crema fresca espesa.

Preparación

1. Precalentar el horno a 170°C
2. Preparar el caramelo con el azúcar y 1 cucharada de agua. Cuando esté dorado verterlo en un molde para tarta de bordes ligeramente altos.
3. Pela las manzanas y córtalas en octavos. Dorar los cuartos de manzana en una sartén con la margarina. Tenga cuidado de no aplastar las manzanas. Deje de cocinar antes de que las manzanas empiecen a dorarse.
4. Coloca las manzanas en el molde para tarta, encima del caramelo. Deja un espacio alrededor del borde para deslizar la masa quebrada en él.
5. Opcional: espolvorear las manzanas con dos cucharadas de piruleta
6. Cubrir las manzanas con la masa quebrada extendida. Presiona la masa hacia los lados, entre las manzanas y el borde del molde.
7. Hornea el pastel durante aproximadamente 25 a 30 minutos. Reduzca la temperatura del horno si la masa se dora demasiado. La cocción finaliza cuando la masa esté cocida.
8. Saca la tarta del horno y desmoldala en una fuente para servir. Puedes esperar un poco a que esté menos caliente para desmoldar, pero no demasiado: si el caramelo se enfría se endurecerá y será difícil desmoldar.
9. Servir la tarta caliente, con el bote de crème fraîche.