

La Tarte Tatin

Ingrédients

- 1 pâte brisée (non sucrée)
- 1,2 kg de pommes qui restent fermes à la cuisson (Chantecler ou Reine des Reinettes)
- 150 g de sucre
- Environ 60 g de beurre ou margarine
- Un petit pot de crème fraîche épaisse.

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C
2. Préparer le caramel avec le sucre et 1 cuillère à soupe d'eau. Quand il est bien doré, le verser dans un moule à tarte aux bords un peu hauts
3. Eplucher les pommes et les débiter en huitièmes. Faire revenir les quartiers de pommes dans une poêle avec la margarine. Attention à ne pas écraser les pommes. Arrêter la cuisson avant que les pommes commencent à brunir.
4. Disposer les pommes dans le moule à tarte, sur le caramel. Laisser un espace sur le pourtour pour pouvoir y glisser la pâte brisée.
5. Facultatif : saupoudrer les pommes avec deux cuillère de sucre
6. Recouvrir les pommes avec la pâte brisée étalée. Bien enfoncer la pâte sur les côtés, entre les pommes et le bord du moule.
7. Faire cuire la tarte environ 25 à 30 minutes. Baisser la température du four si la pâte se colore trop. La cuisson est finie quand la pâte est cuite.
8. Sortir la tarte du four, et la démouler dans un plat de service. On peut attendre un peu qu'elle soit moins brûlante pour la démouler, mais pas trop : si le caramel refroidit, il durcira et le démoulage sera difficile.
9. Servir la tarte tiède, avec le pot de crème fraîche.