

TARTE TATIN

Les ingrédients pour 6 personnes :

- 1 pâte feuilletée pur beurre
- 200 g de sucre pour le caramel
- 10 pommes de taille moyenne (golden et gala pour moi)
- 250 g de sucre en poudre
- 250 g de beurre
- 350 g d'eau
- 2 gousses de vanille
- confiture d'abricot pour le nappage



1- La préparation de la tarte tatin :

Commencez par réaliser un caramel à sec (sans eau). Je vous donne quelques astuces avant de débiter :

- il ne faut pas verser le sucre d'un seul coup mais procéder en 2 ou 3 fois.
- ne remuer pas le sucre avec une spatule ou une cuillère car le sucre risque de cristalliser. Remuez seulement la casserole avec la manche en décrivant des cercles hors du feu.
- recouvrir seulement le fond de la casserole avec du sucre et un filet de jus de citron (astuce de ma grand-mère), faire chauffer à feu moyen jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise. Versez ensuite petit à petit le restant de sucre jusqu'à ce qu'il fonde et caramélise à son tour. Arrêtez la cuisson lorsque le caramel a une jolie couleur ambrée. Versez-le tout de suite dans le moule car il durcit rapidement ! Laissez refroidir.

Ensuite, préparez les pommes :

Épluchez et coupez les pommes en quatre. Les épépinez.

Dans une grande casserole, portez à ébullition le beurre, le sucre, l'eau et les 2 gousses de vanille fendues et grattées.

Plongez les pommes dans ce sirop et les laisser cuire pendant 10 mn environ en les retournant de temps en temps.

Les pommes doivent être fondantes, vérifiez régulièrement la cuisson avec la pointe d'un couteau. Sortez les pommes à l'aide d'une écumoire et les laisser égoutter dans une passoire. Faire tiédir.

Attention, le temps de cuisson des pommes peut varier selon les variétés.

Enfin, le montage de la tarte tatin :

Disposez les pommes (sur la tranche) dans le moule, sur le caramel qui aura durci. Les pommes doivent être bien serrées, il ne doit pas y avoir d'espace vide.

Découpez la pâte feuilletée en cercle avec 2 cm de plus que le diamètre de votre moule. Piquez la pâte avec une fourchette ou un pique-vite (pour qu'elle ne gonfle pas trop à la cuisson) et placer la pâte feuilletée bien au contact des pommes, en repliant la pâte contre les parois du moule.

2- La cuisson de la tarte tatin :

Enfournez le moule dans un four préchauffé à 190 °C pendant 30 à 40 mn. La pâte doit être dorée.

Attendre environ 10 mn que la tarte tatin tiédisse. La démouler sur une grille comme le préconise Valérie du blog [C'est ma fournée](#).

Pour faire briller votre tarte, vous pouvez la napper au pinceau avec de la confiture d'abricots chauffée et passée à travers une petite passoire pour enlever les morceaux.