



LA TARTE TATIN

INFORMATIONS :

- 2h de préparation
- Niveau moyen
- 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 230g de beurre
- 90g d'eau
- 230g de farine
- 3g de sel
- 6 pommes
- 230g de sucre
- 80g d'eau
- 45g de beurre
- de la vanille en poudre



RÉALISATION DE LA PÂTE FEUILLETÉE :

- 230g de beurre
- 90g d'eau
- 230g de farine
- 3g de sel

Sur un plan de travail, verser 230g de farine.

Faire un trou au milieu pour y verser les 90g d'eau et 3g de sel.

A l'aide d'une corne, mélanger le tout afin d'obtenir un mélange homogène.

Ajouter 230g de beurre puis mélanger à l'aide de vos mains afin d'obtenir une boule non lisse. Enfin, laisser reposer 1h au frais.

Étaler la pâte sur 60cm x 20cm.

Plier la pâte en portefeuille : Replier un premier tiers vers le centre puis rabattre le reste sur le premier pliage. Étaler à nouveau la pâte sur 60cm x 20cm. Recommencer 5 fois.

Placer la pâte au frais pour le reste de la recette.

RÉALISATION DES POMMES :

- 6 pommes
- 230g de sucre
- 80g d'eau
- 45g de beurre
- de la vanille en poudre

Éplucher 6 pommes et les couper en quartiers.

Dans une casserole, mélanger 80g d'eau et 230g de sucre afin de réaliser un caramel.

Ajouter 45g de beurre hors du feu et mélanger à feu éteint.



MONTAGE:

Beurrer le moule à tarte puis y verser le caramel.

Ajouter de la poudre de vanille.

Déposer les quartiers de pomme en rosaces.

Déposer la pâte feuilletée par dessus, bien épouser les bords et découper le surplus de pâte.

Enfourner 1h à 180°C.

