Tarte Tatin aux pommes caramélisées

Des pommes fondantes enrobées de caramel sous une pâte croustillante, retournée à la sortie du four. Un dessert chaleureux et gourmand.

6 personnes	30 min préparation	40 min cuisson	70 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 1 pâte brisée ou feuilletée
- 1 kg de pommes fermes
- 120 g de sucre
- 60 g de beurre
- 2 c. à soupe d'eau

Préparation

1. Peler les pommes, les couper en quartiers et retirer les pépins.
2. Mettre le sucre et l'eau dans le bol et préparer un caramel blond.
   9 min / 120°C / vitesse 1
3. Ajouter le beurre et mélanger.
   20 sec / vitesse 2
4. Verser le caramel dans un moule à manqué et ranger les pommes serrées, côté arrondi vers le fond.
5. Recouvrir de pâte en rentrant les bords et piquer.
6. Cuire 35 minutes à 190°C, laisser tiédir 10 minutes, puis retourner sur un plat.

Le conseil de Tiha
Serre bien les pommes dans le moule : elles réduisent beaucoup à la cuisson.

Conservation : 2 jours à température ambiante, à réchauffer légèrement.