

TARTE TATIN

Pour 8 personnes

Coût : €

Durée : ★★



INGREDIENTS

150 g de beurre

125 g de sucre

1 kg de pommes Cameo

1 pâte feuilletée ou brisée

EXPLICATIONS

Par sa texture ferme et croquante, Cameo est la pomme idéale pour faire votre tarte Tatin.

Prendre un moule à bords assez hauts, genre "moule à manqué" (8 pers. 24 cm de diamètre).

Beurrer ce moule puis parsemer de sucre.

Eplucher les pommes. Couper celles-ci en gros quartiers, et les déposer sur la partie bombée, côte à côte, et remplir les intervalles avec de grosses tranches.

Faire démarrer, sur feux doux 10 à 15 minutes, pour pouvoir surveiller le début de la caramélisation selon votre goût. Enfourner, à four de 180 à 200°, environ 1/4 d'heure.

Sortir et déposer un fond de pâte, légèrement plus grand que le diamètre du moule, remettre au four environ 1/4 d'heure.

Sortir, une fois la cuisson finie, et laisser reposer quelques minutes. Poser un plat de service sur votre moule et retourner le tout vivement.

Il ne vous reste plus qu'à servir tel quel, sans rien d'autre.

Dans ces conditions, toute adjonction de crème ou tout flambage à l'alcool au moment du service, apporteraient une altération de cette saveur unique : Ils doivent donc être proscrits.

En cas de fabrication antérieure, réchauffer à feu doux pendant une dizaine de minutes avant de servir.