

Ma tarte tatin

Ingrédients

4 grosses pommes type golden ou variété ancienne de pomme à cuire

100 grs de beurre

2 sachets de sucre vanillé

½ cc de cannelle moulu

100 grs de sucre en poudre

1 pâte brisée



Pour cette recette, j'utilise un moule à tatin. Si vous n'en avez pas, il vous suffit de faire toutes les cuissons au feu dans une poêle ou une sauteuse et de transvaser ensuite dans un moule à tarte ou à manqué pour la cuisson au four.

Préparation

Sortez votre pâte brisée pour qu'elle ramollisse un peu et préchauffez votre four à 180°.

Commencez par pocher vos pommes. Pour ce faire, il vous faudra peler les pommes puis les couper en 4 et enlever le trognon. Dans un moule à tatin, mettre le beurre coupé en morceaux, le sucre vanillé, la cannelle et versez de l'eau (la hauteur de liquide devra permettre d'arriver à hauteur des pommes). Quand le mélange arrive à petite ébullition, posez vos pommes et laissez cuire une dizaine de minutes. Les pommes doivent devenir fondantes, sans se démonter (une pointe de couteau doit rentrer dedans sans effort). Pour ma part j'ai retourné mes pommes en fin de cuisson car le dessous était fondants mais pas le dessus.

Arrêter le feu, sortez les pommes délicatement et laissez-les s'égoutter tranquillement sur une grille.

Videz le jus de votre moule, rincez-le et faites un caramel à sec. Pour le réaliser, versez votre sucre en poudre dans votre moule et faites chauffer à feu vif sans rien toucher ni remuer. Quand le sucre commence à fondre, baissez sur feu moyen et mélangez avec une cuiller en bois jusqu'à ce que le caramel soit doré, légèrement brun. Arrêtez le feu et mettez le caramel à refroidir (moi, je l'ai mis dehors une dizaine de minutes).

Une fois le caramel refroidi, disposez vos pommes dans le moule et recouvrez le tout de votre pâte avant d'enfourner pour 35 mn.

Attendre que la tarte soit tiédie pour la démouler. A déguster tiède, avec une boule de glace vanille...