

Tartelettes pommes tatin

Moule Flexipan®
GRANDS RONDS



Ingrédients:

- 6 à 8 pommes (selon taille)
- 18 c. à s. de sucre roux (cassonade)
- du beurre doux
- 1 rouleau de pâte feuilletée

Préparation

Peler les pommes au pèle-pommes si vous en possédez un, c'est hyper rapide et pratique. Évider le trognon au vide-pommes.

Couper les pommes en cubes. Disposer au fond des empreintes. Saupoudrer de sucre roux (env. 3 cuillères à soupe par empreinte).

Parsemer de noisettes de beurre.

Enfourner 20 à 25 minutes à 190°C avec la toile Silpat® qui recouvre le moule.

5 minutes avant la fin de la cuisson, détailler 6 disques de pâte avec le découpoir 12 cm.

Poser sur les pommes et rabattre le tour vers l'intérieur du moule à l'aide de la spatule haute température.

Piquer légèrement la pâte et enfourner à nouveau pour 20 à 25 minutes de cuisson à 200°C. A la sortie du four, laisser refroidir environ 10 minutes avant de démouler et dresser dans les assiettes.

Suggestion:

S'accompagne très bien d'une boule de crème glacée à la cannelle.

