

# AUTOUR de ma table

Aimer la cuisine, c'est aussi la partager...

Tarte Tatin



Tarte Tatin aux Pommes



## Ingrédients:

- 1 kg de belles pommes (environ 4 ou 5)
- 1 pâte brisée maison ou 1 rouleau
- 100 g de beurre 1/2 sel
- 100 g de du sucre roux de canne

Préchauffer le four th 7 ou 210°C.

Éplucher et couper les pommes en gros quartier en ayant soin d'ôter le "trognon". Dans une poêle anti-adhérente, faire fondre le beurre et le sucre ensemble. Quand la coloration débute, ajouter les quartiers de pommes et laisser dorer.



Quand les morceaux de pommes sont bien dorées de tous les côtés et que le sucre est devenu caramel, transvaser dans un moule. Recouvrir avec la pâte brisée.

Cuire environ 20 à 25 min, th 7 ou 210°C.

On peut présenter la part de tarte tatin accompagnée d'une boule de glace vanille (maison si possible) et de crème crue arrivée directe de Normandie, une pure merveille, 100% bio....la vraie de vrai....



[cachou66@aliceadsl.fr](mailto:cachou66@aliceadsl.fr)  
<http://cachou66.canalblog.com/>