

Tarte tatin aux pommes caramélisées

Pour 8 personnes :

1 pâte feuilletée ou 1 pâte sucrée maison
(180 g de farine + 70 g de sucre + 75 g de
beurre + 1 œuf)
5 grosses pommes type Pink Lady ou Gala
100 g de sucre
1 cuillère à café de jus de citron
1 gousse de vanille (ou fève tonka ou
cannelle)



Préchauffez le four à 180°C.

Faites chauffer la poêle aux 2/3 de la puissance de votre source de chaleur, en mettant le sucre dans le fond. Le sucre va progressivement fondre, d'abord sur les contours, puis au centre et se colorer doucement. Pas besoin de le remuer, juste un peu en faisant une rotation de la poêle quand il commence à bien fondre.

Pelez les pommes, coupez-les en 4 et disposez les morceaux de pomme sur le caramel lorsqu'il est légèrement coloré avec le jus de citron. Attention à ne pas le laisser trop colorer sous peine qu'il soit amer.

Retournez les pommes dans le caramel plusieurs fois et laissez cuire 10 minutes sur feu très doux.

Disposez la pâte feuilletée ou la pâte sucrée maison étalée sur les pommes directement, en rabattant les excédents de pâte vers l'intérieur de la casserole. Il faut que la pâte adhère bien aux pommes.

Placez la casserole directement dans le four à 180°C pour 30 à 40 minutes de cuisson (si c'est une casserole qui passe au four, sinon il faut verser le caramel et les pommes dans un moule adapté).

Sortez la tarte du four, laissez-la reposer 5 minutes avant de la retourner sur le plat de service.

Vous serez surpris de voir que sans avoir mis de matière grasse (beurre), les pommes se décollent parfaitement de la poêle (ou du moule) et n'accrochent pas !