

# Tarte Tatin



4 personnes



50 minutes



Facile

## Ingrédients

### Pâte

- 250 g de farine Mélissa
- 125 g de beurre
- 1 pincée de sel
- 1 jaune d'œuf
- eau

### Tarte

- 8 à 10 pommes
- 150 g de beurre
- 150 g de sucre en poudre
- Cannelle moulue (facultatif)



## Préparation

### Pâte

Disposez la farine en fontaine sur le plan de travail. Ajoutez le beurre ramolli coupé en morceaux, le sel puis le jaune d'œuf. Commencez à malaxer du bout des doigts le centre de la fontaine en y incorporant petit à petit la farine et en y ajoutant un peu d'eau. Incorporez la totalité de la farine jusqu'à l'obtention d'une boule. Laissez reposer au frais 30 minutes minimum avant de l'abaisser.

### Tarte

Epluchez les pommes, les coupez en deux et retirez les trognons. Dans un plat à tarte, mettez le beurre à fondre. Ajoutez le sucre en poudre en pluie fine. Faire un caramel brun, attention à ne pas le laisser trop noircir. Laissez colorer le caramel selon votre convenance. Retirez du feu. Disposez les demi-pommes sur le caramel tiède. Bien les serrer entre elles. Ajouter la cannelle (facultatif). Cuisez une dizaine de minutes à feu vif. Abaissez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie sur 3 ou 4 mm d'épaisseur en un disque légèrement supérieur au diamètre du plat. Rentrez les bords de pâte qui dépassent à l'intérieur du moule. Pressez avec les paumes des mains pour bien faire adhérer la pâte aux pommes (sans la percer) et bien arranger les pommes dans le fond du moule. Avec la pointe d'un couteau, faites une petite cheminée pour que la vapeur d'eau puisse s'évacuer pendant la cuisson. Cuisez à four chaud (180°-200°C) jusqu'à cuisson complète de la pâte. Soulevez le plat de cuisson encore chaud et vous pouvez la déguster encore chaude avec une boule de glace vanille ou de la chantilly.