

## Tarte Tatin



### Ingrédients

#### Pour la tarte

- de la pâte Brisée
- 2 kg de pommes
- 100 g de sucre

#### Pour le caramel

- 100 g de sucre roux
- un peu d'eau

### Préparation

Au préalable :

Préparez la pâte Brisée.

Lavez et videz les pommes. Coupez-les en quatre.

Préchauffez le four à 180°.

- Dans une poêle, faites fondre le beurre à feu doux et rajoutez les quartiers de pommes et le sucre. Laissez cuire pendant 15 mn en remuant le moins possible et en évitant que les pommes ne brûlent. Si les pommes attachent ajoutez une cuillère à soupe d'eau.

- Préparez le caramel et laissez-le refroidir

- Beurrez le moule à tarte. Versez-y le caramel.

- Disposez les pommes du côté rond sur le fond du moule. Ne laissez pas d'espace libre.

- Placez la pâte Brisée sur le dessus en vérifiant bien que la pâte retombe le long des parois de votre plat à tarte.

- Piquez la pâte avec une fourchette (pour ne pas qu'elle gonfle à la cuisson) et mettez au four pendant 30 mn.

- Démoulez sur un plat et présentez-la du côté des fruits.

- Servir votre tarte Tatin tiède.