



Chaud Devant

La Tarte Tatin de Jean-Mi Morize

Des pommes caramélisées offrent un bon goût pour le dessert ou le goûter

Ingrédients

- 100g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 kg de pommes
- Le jus d'un citron
- 1 pâte feuilletée

Recette

1. Préparer le caramel : Déposer le beurre en dés dans une casserole (à tarte tatin), puis verser le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
2. Si la casserole est assez haute, ajouter les pommes coupées par moitiés ou en cubes, selon votre inspiration. Laissez cuire durant 25 minutes environs. Ajouté le jus du citron pour que les pommes gardent une belle couleur
3. Première fournée de quelques minutes dans le four préchauffé à 230°
4. Sortir le plat du four, puis recouvrir avec la pâte.
5. Enfourner à nouveau environs 15 à 20 minutes.
6. Laissez tiédir et servir avec une boule de vanille

Une belle tarte née d'une savoureuse légende
