

## Tarte Tatin

---

*Ingrédients (pour 8 personnes) :*

- 300 g de [pâte sablée](#),
- 7 pommes à cuire,
- 100 g de sucre de canne,
- 50 g de beurre.

*Préparation : 20 min. Cuisson à blanc : 20 min.*

Couper les pommes, en deux ou en quartiers selon leur taille. Les éplucher et les épépiner.

Dans un plat à Tatin, faire chauffer le sucre jusqu'à ce qu'il forme un caramel clair. Ajouter alors le beurre en morceaux et mélanger. Incorporer les quartiers de pomme et les faire cuire en les retournant dans le caramel.

Attention ! Il ne faut pas trop cuire les pommes, celles-ci ne doivent pas partir en compote, mais rester en morceaux assez durs.

Lorsque les pommes sont à point, les disposer en une couche serrée, côté bombé vers le fond du plat. Laissez refroidir 15 minutes (ceci évite que la pâte sablée ne s'affaisse).

Préchauffer le four à 180°C (Th 6). Étaler la pâte et l'abaisser sur les pommes, en rentrant les bords vers l'intérieur du plat. Enfourner pour 20 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit colorée. Sortir du four et laissez refroidir 5 minutes, puis décoller les bords et retourner la tarte sur une assiette.

*Remarques :* Cette tarte se déguste tiède, avec une boule de glace vanille ou, plus gourmand, une cuillerée de crème fraîche (de vraie crème, avec du goût, hein !). La variété des pommes est cruciale. La boskoop est parfaite. La golden adore le beurre et se prête donc volontiers à l'affaire. La clochard, la chanteclerc conviennent également. Éviter ici la canada grise, qui tourne trop vite à la compote. Certains ajoutent de la cannelle avant la cuisson au four — pas moi.

Un plat à Tatin est un moule à manqué en métal. Un moule à charnière à bord haut convient très bien, à condition qu'il n'ait pas de fuite. On peut aussi utiliser un moule en silicone pour la cuisson au four. Dans ce cas, préparer le caramel et les pommes dans une sauteuse, et transvaser dans le moule avant la cuisson.