Antony Cointre

Tartes

Tarte tatin au beurre demi-sel

1h30	30 min	1h	0	365
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte brisée

250 g **Farine**
125 g **Beurre**
1 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
10 g **Sucre roux**

Ingrédients pour la garniture

1.5 kg **Pomme(s)**
100 g **Sucre roux**

Étape 1

Préparation de la pâte brisée

1. Mettre la farine, le beurre pommade en dés et l'œuf dans un saladier.
2. Mélanger à la main sans trop la travailler.
3. Pour bien agglomérer toute la pâte, ajouter un peu d'eau et mélanger encore à la main.
4. Ajouter ensuite un peu de sucre roux et continuer à mélanger.
5. Fariner le plan de travail, poser la pâte dessus. Ecraser la pâte avec la paume de la main pour bien amalgamer les ingrédients.
6. Rassembler la pâte, incorporer un peu de farine si la pâte n'est pas assez ferme.
7. Laisser la pâte reposer le temps de préparer les pommes.

Étape 2

Préparation des pommes

1. Ôter les extrémités du trognon à l'aide d'un économe puis peler les pommes.
2. Les couper en deux, retirer le cœur à l'aide d'une cuillère

parisienne.

3. Réserver les pommes dans un saladier.

Étape 3

Réalisation du caramel

1. Faire chauffer une poêle anti-adhésive et verser le sucre roux. Laisser fondre doucement.
2. Remuer de temps en temps la poêle pour bien répartir le caramel.
3. Retirer la poêle du feu quand le sucre est caramélisé.

Étape 4

Montage et cuisson de la tarte

1. Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
2. Verser le caramel dans le fond du moule à manqué, le répartir le mieux possible en penchant le moule.
3. Disposer les pommes verticales dans le moule, côté plat dans le fond.
4. Fariner le plan de travail, poser la pâte et l'étaler grossièrement à la main. Faire un disque assez épais, un peu plus large que le moule à manqué.
5. Disposer la pâte sur les pommes, bien couvrir et rentrer les bords à l'intérieur du moule.
6. Piquer la pâte en plusieurs endroit avec un couteau pour qu'elle ne gonfle pas à la cuisson.
7. Enfourner pendant 1h.

Étape 5

Dressage

1. Sortir la tarte du four.
2. Déposer un grand plat à l'envers sur la tarte, retourner avec la tarte et retirer le moule.
3. Accompagner cette tarte à la normande, d'une cuillère de crème épaisse, ou à la bretonne, de caramel au beurre salé.