



## Tartes

# La tarte des sœurs tatin



**1h05** **10 min** **40 min** **15 min** **427**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour 6 personnes

### Ingrédients pour la tarte

6 **Pomme(s)**  
1 **Pâte(s) brisée(s)**  
50 g **Sucre roux**  
60 g **Sucre semoule**  
40 g **Beurre**  
2 c. à soupe **Jus de citron**

### Ingrédients pour le dressage

6 c. à soupe **Crème fraîche épaisse**

### Étape 1

#### Préparation des pommes

- 1 Peler puis couper les pommes en 6 quartiers.
- 2 Les mettre dans un saladier, les citronner avec la moitié du jus de citron.
- 3 Le citron empêche les pommes de s'oxyder.

### Étape 2

#### Réalisation de la tarte

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Mettre le sucre semoule avec un quart du beurre et le reste du jus de citron dans une poêle sur feu moyen.
- 3 Faire caraméliser, sans remuer, jusqu'à obtenir un caramel roux.
- 4 Verser les quartiers de pomme. Mélanger pour enrober les pommes et continuer la cuisson pendant 5 minutes.
- 5 Retirer du feu. Versez la cassonade et le restant de beurre coupé en petits morceaux sur les pommes. Mélanger.
- 6 Déposer les pommes dans le moule en formant une rosace.

Couvrir le tout avec la pâte brisée. rabattre les bords à

- 7 l'intérieur.
- 8 La pâte doit être coupée un tout petit peu plus grand que la poêle.
- 9 Enfourner pendant environ 30 minutes en surveillant la cuisson de la pâte.
- 10 Sortir la tarte du four, laisser refroidir pendant une quinzaine de minutes. Puis retourner la tarte sur une assiette en faisant très attention à ne pas se brûler.
- 11 Ne pas hésiter à enlever le liquide en excès pour le remettre sur la tarte une fois retournée.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Servir la tarte tiède avec de la crème fraîche légèrement battue.