

Tarte tatin – 26cm

Quantité : 8 personnes **Préparation :** 30 min. **Difficulté :** ☹ ☹ ☹ ☹ ☹ **Coût :** ☹ ☹ ☹ ☹ ☹

◇ [Lexique](#) ◇

La recette :

– Ingrédients –		– Matériel –
(Moule de 26cm) : ½ pâte feuilletée maison (la recette sur YouTube : chaine de Justine Cooking 10 à 11 pommes	130g de beurre (2x65g) 250g de sucre 80g d'eau Cannelle en poudre Confiture d'abricot	1 fouet 1 balance 1 cul de poule

REALISATION :

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 180°C

Caramel

- Dans une casserole mettre le sucre et l'eau. Portez à 180°C.
- Mettre 65g de beurre
- Mettre dans le moule beurre avec un papier sulfurisé au fond.

ÉTAPE 2

Epluchez les pommes.

Coupez les pommes en quartier.

ÉTAPE 3

Faire cuire les pommes avec 65g de beurre dans une poêle.

Faire cuire 5-10 minutes les pommes dans la poêle.

ÉTAPE 4

Disposez les pommes en arc-de-cercle dans le moule.

ÉTAPE 5

Rajoutez la pâte feuilletée.

ÉTAPE 6

Faire cuire pendant 45min à 180°C