

## Tarte des soeurs Tatin



## Tarte des soeurs Tatin

Difficulté : Facile

Temps de préparation : 20 minutes

Pour 6 - 8 personnes

### Ingédients

8 pommes belles de Boskoop 100 g de beurre 150 g de sucre 250 g de pâte feuilletée commandée chez le pâtissier 50 g de farine

### Préparation

Préchauffez le four à  $210^{\circ}$ . Pelez les pommes, coupez-les en quatre, épépinez-les et recoupez chaque quartier en deux.

Faites fondre le beurre dans un moule résistant à la chaleur (ou une poêle dont le manche se démonte pour la glisser au four), saupoudrez de sucre et laissez caraméliser.

Posez les quartiers de pomme côté bombé vers le fond et laissez cuire à feu doux 20 à 25 min en secouant le moule (ou la poêle) de temps en temps. Etalez la pâte sur le plan de travail fariné, piquez-la avec une fourchette et posez-la sur les pommes en repliant le surplus vers l'intérieur.

Faites cuire 15 min au four puis baissez le  $\theta$  à 5-6 ( $170^{\circ}$ ) et poursuivez la cuisson 20 min. Retournez la tarte sur un plat et servez-la tiède avec de la crème fraîche.

### Le bon accord vin

Un gaillac doux

Notes personnelles