

Tarte tatin

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

6 pommes
100 grammes de beurre
100 grammes de sucre
pâte feuilletée (prête à l’emploi)

Méthode de préparation

1. **Lavez les pommes et coupez-les en quartiers.**
2. **Faites fondre le beurre dans une poêle pouvant aller au four. Ajoutez le sucre et laissez-le se dissoudre. Lorsque le beurre commence à se colorer, placez les morceaux de pomme dans la poêle. Le côté arrondi des quartiers doit être tourné vers le bas et la poêle doit être bien remplie. Retirez la poêle du feu et déposez la pâte feuilletée au-dessus des pommes. Rentrez le bord de la pâte dans la poêle.**
3. **Faites cuire environ 45 minutes au four préchauffé à 180 °C. Retirez la poêle du four et posez un plat sur la poêle. Enfilez des maniques et retournez la poêle en tenant le plat pour transférer la tarte sur ce dernier. Laissez refroidir ou servez tiède.**