



Tarte tatin

Préparation 25 MIN

Cuisson 1 H

Portions 8

Ingrédients

- 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- 30 ml (2 c. à soupe) d'eau
- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre
- 6 pommes Royal Gala ou Cortland, pelées, épépinées et coupées en quartiers
- 1 abaisse de pâte brisée de 28 cm (11 po) de diamètre

Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200 °C (400 °F).
2. Dans une poêle en fonte de 25 cm (10 po) de diamètre, porter à ébullition le sucre, l'eau et le beurre. Laisser mijoter à feu vif jusqu'à ce que la préparation soit bien dorée. Ajouter les pommes et bien les enrober. Faire revenir de 2 à 3 minutes. Placer les pommes côté coeur vers le haut. Couvrir les pommes de pâte et bien border le pourtour à l'intérieur de la poêle. Cuire au four environ 50 minutes ou jusqu'à ce que la croûte soit dorée. Laisser tiédir 5 minutes. Renverser sur un plat de service. Servir tiède avec de la crème glacée à la vanille.

Note

Si vous n'avez pas de poêle en fonte, utilisez une poêle antiadhésive allant au four.