

RECETTE DE LA TARTE TATIN

INGRÉDIENTS

- 100 g de sucre
- 50 g de beurre
- 1 kg de pommes
- 1 pâte brisée

PRÉPARATION

Préparer le caramel:

Déposer le beurre en des dans une casserole, puis verser par dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 minutes.

Éplucher les pommes. Les couper en quatre et enlever le cœur. Disposer les morceaux de pommes en rond dans la casserole.

Les pommes doivent nicher dans le caramel, qui sera doré.

Plus reconstruire de la pâte brisée.

Enfourner pendant 25 minutes au four à 180 °C.

Servir tiède avec une boule de glace vanille.

Hélena Buignillo Escobar, 2^eESO C.