



1. J-3 (3 jours avant) : épluchez les pommes, coupez-les en quartiers et enlevez les trognons. Réservez-les sur une assiette pendant 3 jours au réfrigérateur pour qu'elles se dessèchent.
2. Le jour J : sortez votre beurre à l'avance (au moins 1h00).
3. Dans un petit saladier, coupez le beurre en morceaux et travaillez-le à l'aide d'une spatule pour l'assouplir et le rendre **pommade**. Puis étalez-le au fond d'un plat pouvant aller sur une plaque de cuisson et au four. Mettez le plat dans le réfrigérateur pendant 15 mn afin que le beurre durcisse.
4. Récupérez le plat et répartissez le sucre sur le beurre.
5. Positionnez les quartiers de pomme en rosace, bien serrés les uns à côté des autres (ils vont réduire un peu à la cuisson).
6. Étalez la pâte feuilletée sur un plan de travail légèrement fariné et donnez-lui la forme du plat.
7. Posez la pâte sur les pommes. Avec vos doigts, rentrez les bords qui dépassent, entre les pommes et les côtés du plat. Faites un petit trou au milieu de la pâte pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.
8. Laissez à nouveau reposer au réfrigérateur pendant 30 mn.
9. Préchauffez votre four à 180°C.
10. Placez votre plat (bien froid) sur votre plaque de cuisson et démarrez la caramélisation à feu vif.
11. Lorsque que le caramel devient marron clair (il va se mettre à bouillir et des bulles vont remonter sur les côtés), stoppez la cuisson et enfournez pour +/- 35 à 40 mn jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
12. Sortez le plat et laissez-le refroidir pendant 10 mn avant de le retourner sur un plat de service.
13. Servez la tarte tatin tiède ou froide, avec de la crème fraîche crue ou de la glace à la vanille en accompagnement.

Je préfère les tartes tatin avec un caramel légèrement ambré plutôt que brun mais adaptez selon vos goûts et n'hésitez pas à prolonger la cuisson sur la plaque (attention, cela va vite, ne laissez pas le caramel noircir, cela donnerait un goût amer à votre tarte !).

En revanche, attendez bien 10 mn avant de retourner votre tarte pour que le caramel ait le temps de figer un peu, sinon vous risqueriez d'en mettre partout !

Si vous n'avez pas anticipé l'épluchage des pommes, votre tarte sera tout de même très bonne... Mais le fait de laisser reposer les pommes pendant 3 jours au réfrigérateur leur fait perdre une partie de leur eau et les concentre en sucre naturel (fructose).

Super facile
25 mn de préparation
50 mn de cuisson
Bon marché
Veggie

Ingrédients pour 6 pers. :

Vous aurez besoin d'un **moule à manqué** anti-adhésif ou d'un plat qui va à la fois sur une plaque de cuisson (pour réaliser le caramel) et au four. Le mien mesurait 20 cm de diamètre, selon la taille de votre, adaptez les quantités ci-dessous

- 5 pommes (de préférence des Pink Lady)
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 pâte feuilletée (je prends la **pâte feuilletée inversée** de la marque François)
- Un peu de farine pour étaler la pâte

En accompagnement :

De la crème fraîche épaisse entière (crue de préférence) ou de la glace à la vanille

Variantes :

Si vous préférez, prenez une pâte brisée ou sablée (vous serez fidèle à la recette originelle !), ou faites une pâte sucrée maison.

Vous pouvez prendre d'autres pommes mais choisissez une variété qui tient à la cuisson : golden, reine des reinettes, boskoop...

Vous pouvez utiliser des poires. Il faudra alors les pré-cuire dans une poêle pendant 10 mn pour qu'elles rendent une partie de leur eau.

Vous pouvez ajouter une demi-cuillère à café de vanille en poudre ou un peu de cannelle au moment d'ajouter le sucre.

