



1. Sortez le beurre au moins 1h à l'avance pour qu'il soit à température ambiante.
2. Épluchez les pommes, ôtez les trognons (à l'aide d'un vide pomme), coupez-les en 2 (et non en 4).
3. Dans un bol, coupez le beurre en morceaux et travaillez-le à l'aide d'une spatule pour l'assouplir. Puis étalez-le au fond d'un plat pouvant aller à la fois sur une plaque de cuisson et au four. Réservez dans le réfrigérateur pendant 15 mn afin que le beurre durcisse.
4. Préchauffez le four à 160 °C.
5. Récupérez le plat et répartissez le sucre sur le beurre.
6. Mettez le plat à chauffer sur feu moyen et faites caraméliser le mélange jusqu'à l'obtention d'une jolie couleur ambrée.
7. Stoppez la cuisson, enlevez le plat et posez les demi-pommes en hauteur (ne les mettez pas à plat), bien serrées les unes contre les autres. Attention à ne pas vous brûler, ne touchez pas le caramel !
8. Saupoudrez de sucre vanillé.
9. Remettez le plat à cuire sur feu moyen-vif pendant 10 mn puis enfournez pour 35 mn.
10. Sortez le plat et laissez-le refroidir au moins 15 mn.
11. Remettez le four en marche sur 180 °C.
12. Étalez la pâte feuilletée sur les pommes et rentrez les bords sur les côtés du plat.
13. Enfournez pour 30 à 35 mn, selon votre four, jusqu'à ce que la pâte soit dorée.
14. Sortez le plat et laissez-le refroidir pendant 10 mn avant de le retourner sur un plat de service.
15. Servez la tarte tatin tiède ou froide, avec de la crème fraîche épaisse ou de la glace à la vanille en accompagnement.

💡 J'utilise la [pâte feuilletée inversée](#) de la marque François : elle est pure beurre, bien épaisse et délicieuse !
Je préfère les tatins avec un caramel légèrement ambré plutôt que brun mais adaptez selon vos goûts, 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 !).

Les pommes vont cuire deux fois au four : la première cuisson permet de les dessécher, afin que la tatin ne soit pas ramollie par leur jus. Une autre technique consiste à éplucher les pommes 3 jours avant et à les réserver au réfrigérateur afin qu'elles perdent une partie de leur eau et qu'elles soient plus concentrées en sucre naturel (fructose). Supprimez alors la première cuisson au four.

Une fois cuite, 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 !

Assez facile
35 mn de préparation
1h30 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.

- 7 à 8 pommes (de préférence des golden)
- 80 g de beurre
- 80 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 pâte feuilletée

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 à chair ferme qui tient à la cuisson : pink lady, reine des reinettes, boskoop...

Vous pouvez remplacer les pommes par des poires. Si vous aimez, ajoutez un peu de cannelle en poudre au moment de mettre le sucre.

