

Tarte Tatin

Par le Chef Alex Néel



Le meilleur gâteau "raté" du monde ? La tarte tatin, des célèbres sœurs Tatin. Une idée renversante avec des pommes, du sucre et du beurre, pour régaler petits et grands. Un goûter toujours réussi, lui !

INGRÉDIENTS

250g de farine
75g de sucre
125g de beurre
1 jaune d'œuf
1 pincée de sel
5 cl d'eau
2kg de pommes
150g de sucre
40g de beurre

PRÉPARATION

1ère étape : Réaliser la pâte brisée sucrée :

Dans un cul de poule ou un saladier, mélanger la farine, le sucre, la pincée de sel et le beurre. Sabler. Ajouter le jaune d'œuf. Mélanger puis incorporer l'eau. Travailler la pâte légèrement sur le plan de travail. Étaler la pâte pour obtenir 4mm d'épaisseur, entre deux papiers sulfurisés. Réserver au frais.

2ème étape : Préchauffer le four à 200°C. Faire fondre le beurre dans le moule à tatin. Ajouter le sucre. Mélanger le tout et laisser caraméliser. Hors du feu, ajouter les quartiers de pomme préalablement coupés en 6. Laisser cuire à feu vif pendant 10 min. Pour terminer, ajouter le rond de pâte brisée sucrée sur les pommes, faire une petite cheminée au centre de la pâte. Cuire à 200°C pendant 40 min.