



Tarte des soeurs Tatin

Préparation : 45 minutes • Cuisson : 1 heure • 8 personnes

Ingrédients

170 g de farine	1 œuf
70 g de beurre	1,6 kg de pommes
20 g de sucre	80 g de beurre fondu
1 pincée de sel	130 g de sucre cristal

Instructions

- 1 Pour la préparation de la pâte :
Mélangez le beurre à la farine, au sucre et au sel en frottant dans vos mains pour obtenir une poudre fine. Ajoutez l'œuf en malaxant le moins longtemps possible. Ajouter si besoin une cuillerée à café d'eau. Laissez la pâte reposer.
- 2 Dans un moule à manqué de 24 cm de diamètre et de 5 cm de haut:
Mettez le beurre fondu, le sucre, les pommes épluchées et coupées en quatre rangées les unes à côté des autres, sur le dos puis recouvertes d'une nouvelle rangée angle vers le bas. Faire cuire au four à 200°C (ou thermostat 6/7) pendant 30 minutes.



3

Pendant ce temps, étalez la pâte au rouleau à pâtisserie. Sortez le moule du four puis posez le sur le feu réglé à moitié de puissance. Laissez mijoter environ 25 min puis imprimer un mouvement tournant au moule, un bruit de cuisson vous indiquera la fin de cuisson. Arrêtez le feu, puis posez la pâte sur les pommes, faites quelques trous à la fourchette et remettez au four pendant 25 min.

4

Pour démouler laissez refroidir un peu.

5

Repassez sur le feu, et imprimez un mouvement tournant avec la main protégée, lorsque c'est décollé, Posez le plat de service sur le moule et retourner l'ensemble. Attention, protégez-vous les mains avec des gants, et faites attention au caramel chaud qui pourrait couler.

Retrouvez tous les ingrédients de cette recette chez nos commerçants locaux et dans les fermes du Val de Sully !

www.valdesully-tourisme.fr/vente-a-la-ferme