

TARTE TATIN

INGRÉDIENTS (pour 6 personnes) :

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



PRÉPARATION :

- 1.- Préparer le caramel : Déposer le beurre en dés dans une casserole, puis verser par-dessus le sucre. Laisser cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
- 2.- Déposer le caramel sur le fond d'un plat à tarte.
- 3.- Ajouter les pommes coupées en gros dés, puis recouvrir de la pâte brisée.
- 4.- Enfourner pendant 25 min au four à 210°C.

Pour servir, renverser la tarte sur une assiette.

POUR EN SAVOIR PLUS:

La Tarte Tatin est une tarte aux pommes renversée dans laquelle les pommes sont caramélisées au sucre et au beurre avant la cuisson de la tarte.

D'après les recherches historiques, ce dessert serait originaire de Lamotte-Beuvron en Sologne : les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) y tenaient un restaurant, qui existe toujours sous le nom d'« hôtel-restaurant Tatin », face à la gare fréquenté par de nombreux chasseurs. Un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, Stéphanie, étourdie, oubli^a de mettre une pâte dans le moule et l'enfourna simplement avec des pommes. Du coup s'apercevant de son oubli, elle décida de rajouter la pâte par-dessus les pommes et cuire la tarte ainsi. Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue la tarte Tatin.