

# Tarte tatin aux pommes



QUANTITÉ

6 personnes



PRÉPARATION

20 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

1h30

## CE QU'IL VOUS FAUT

POUR LA TARTE :

- 5 grosses pommes
- 3 cuillères à soupe de sirop de sureau (à défaut, du sirop de vanille ou du caramel)

POUR LA PÂTE BRISÉE :

- 200g de farine
- 100g de beurre
- 40g de cassonade
- 40ml d'eau tiède



Préchauffez le four à 170°C.

Épluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en quatre.

Déposez les quartiers de pommes au fond d'un moule à manquer. Versez par-dessus le sirop de sureau.

Faites cuire au four pendant environ 1 heure à 170°C.

Pendant ce temps, dans un saladier, versez la farine, le beurre en morceaux, la cassonade et le sel.

Mélangez à la main jusqu'à obtenir une pâte lisse et élastique en ajoutant, lorsque la pâte commence à devenir homogène, l'eau tiède. Laissez reposer la pâte au réfrigérateur.

Un peu avant la fin de la cuisson, sortez la pâte brisée du réfrigérateur.

Lorsque la cuisson est terminée, sortez le moule contenant les pommes du four et préchauffez le four à 180°C.

Étalez la pâte brisée et déposez-la délicatement sur les pommes dans le moule à manquer. Rentrez les bords vers le fond du moule.

Faites cuire au four pendant 25 minutes à 180°C.

A la sortie du four, renversez votre tarte tatin sur une grille ou un plat à tarte.