

TARTE TATIN QUENELLE DE CRÈME FRAÎCHE

POUR 10 PERSONNES

MATÉRIEL

MOULE ROND/PLAT À TARTE
CASSEROLE

INGRÉDIENTS

1,5KG DE POMMES GOLDEN
UN DISQUE DE PÂTE FEUILLETÉE
500G DE BEURRE
300G DE CRÈME FRAÎCHE ÉPAISSE 30%
200G DE SUCRE SEMOULE
120G DE BEURRE 1/2 SEL

PRÉPARATION

- Dans une casserole, faire un caramel avec le sucre. Ne pas trop le colorer.
- Ajouter le beurre. Bien mélanger.
- Le verser dans le moule rond/plat à tarte.
- Laver et éplucher les pommes.
- Les couper en quatre.
- Disposer les pommes en rosace sur le caramel.
- Cuire au four à 220°C environ 15 minutes.
- Retirer du four, couvrir avec la pâte feuilletée.
- Finir la cuisson 15 minutes.
- Refroidir et la démouler encore tiède.
- Servir la tatin avec un petit pot de crème épaisse.



PRÉPARATION : 30 MIN
CUISSON : 30 MIN

