LA BELLE VIE | **Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux**

Tarte tatin

Pour 6 personnes | **Très facile**

30 min | **1.25€ La portion** (prix indicatif)

Les ingrédients

- **8 pièce** de Pomme Gala
- **100 g** de Beurre doux
- **150 g** de Sucre en poudre
- **1 pièce** de Pâte brisée

Étapes de préparation

Préparation : 10 min | **Cuisson :** 20 min | **Attente :** 0 min

1. Préchauffez le four à 180°c.
   Pendant ce temps, épluchez les pommes, les coupez en deux et ôtez les pépins. Puis coupez chaque moitié de pommes en 2 ou en 3 morceaux selon la grosseur des pommes choisies.
2. Faites chauffer à feu moyen le plat destiné à recevoir la tarte tatin. Parsemez le fond de sucre. Surtout ne mélangez pas au risque de voir des grains de sucre se former qui ne pourront plus fondre. Lorsque le caramel prend une belle couleur ambrée, rajoutez le beurre et mélangez.
3. Disposez les pommes en les serrant bien car en cuisant elles vont réduire.
   Laissez cuire les pommes dans ce caramel à feu moyen durant 15 à 20 mn, ne pas hésitez à remuer pour enrober les pommes de caramel.
   Abaissez la pâte pour obtenir un disque d'un diamètre supérieur à celui du moule, piquez

la pâte avec une fourchette et en recouvrir les pommes. Glissez les bords de la pâte à l'intérieur du moule.

4. Enfournez durant environ 15 à 20 mn.
A la sortie du four, retournez la tarte sur un plat.
Dégustez tiède nature ou bien avec au choix crème fraîche, glace à la vanille ou crème anglaise.