



De la Vigne au Vin

La recette de la véritable tarte Tatin « de Joël »

Ingrédients :

- 80 g de beurre
- 120 g de sucre
- 1,6 kg de pommes

Ingrédients pour l'abaisse (ou pâte brisée) :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 12 jaunes d'œuf
- 4 cl d'eau
- 5 g de sel
- 50 g de sucre

Préparation :

- Faire fondre le beurre
- Ajouter le sucre
- Placer les pommes en rosace
- Mettre une deuxième couche de pommes par-dessus et à l'envers !
- Faire chauffer le four à 200°C
- Faire cuire pendant 30 min (les pommes ont pris une couleur et perdent du jus qui tombe au fond)
- Sortir le plat. On le met sur une plaque chauffante afin que le jus s'évapore (durant 30 min)
- On prépare l'abaisse que l'on va poser sur les pommes
- Remettre le tout dans le four durant 30 min