



Tarte tatin et crème fouettée

Ingrédients pour 4 à 6 personnes

- 250 gr de pâte brisée (ou feuilletée)
- 6 grosses pommes à cuire (Max utilise la Boscop)
- 150 gr de sucre
- 100 gr de beurre
- 1 citron non traité
- De la cannelle

Préparation

1. Préchauffez le four à 180° ;
2. Pelez les pommes, enlevez le trognon et coupez-les en deux ;
3. Faites fondre 50 gr de beurre dans une poêle, ajoutez le sucre et le jus d'un demi-citron. Laissez colorer et mélangez pour homogénéiser le caramel ;

4. Disposez les morceaux de pommes sur le caramel, bien serrés les uns contre les autres. Ajoutez quelques noisettes de beurre (50 gr);
5. Beurrez généreusement un moule à Tatin. Tamisez avec un peu de sucre, normal ou impalpable ;
6. Retournez les pommes dans la poêle à mi-cuisson ;
7. Montez la crème en Chantilly avec du sucre. Ajoutez quelques zestes de citron râpé ;
8. Saupoudrez les pommes avec un peu de cannelle ;
9. Quand elles sont tendres, disposez-les avec le jus dans le moule, dos contre la paroi ;
10. Couvrez avec la pâte et fermez en repoussant la pâte entre les pommes et le bord du moule ;
11. Parsemez légèrement de sucre ;
12. Faites cuire à four chaud pendant 30 minutes. La pâte doit être bien dorée et les pommes fondantes ;
13. Sortez le plat du four mais ne démoulez pas immédiatement ;
14. Servez tiède accompagné d'une quenelle de crème fouettée et/ou d'une boule de glace vanille.

Si vous souhaitez réaliser une pâte mi-feuilletée, mi-brisée, mélangez du bout des doigts 250 gr de farine, 125 gr de beurre, de l'eau et du sel. Laissez reposer une nuit.

Bon appétit