

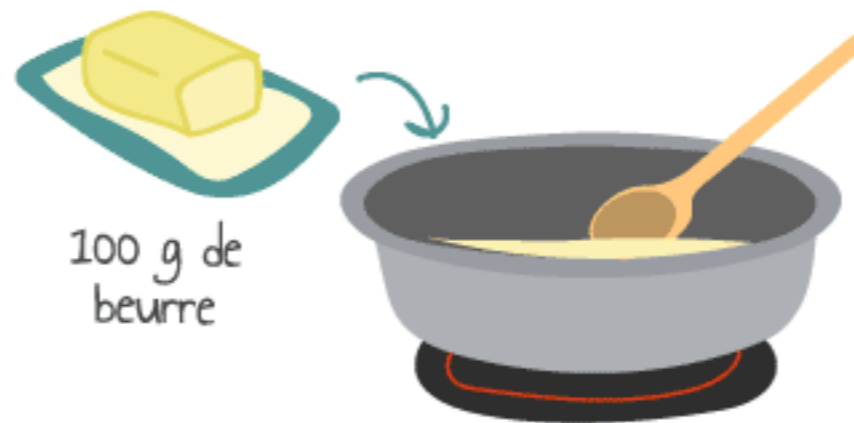


# Tarte tatin

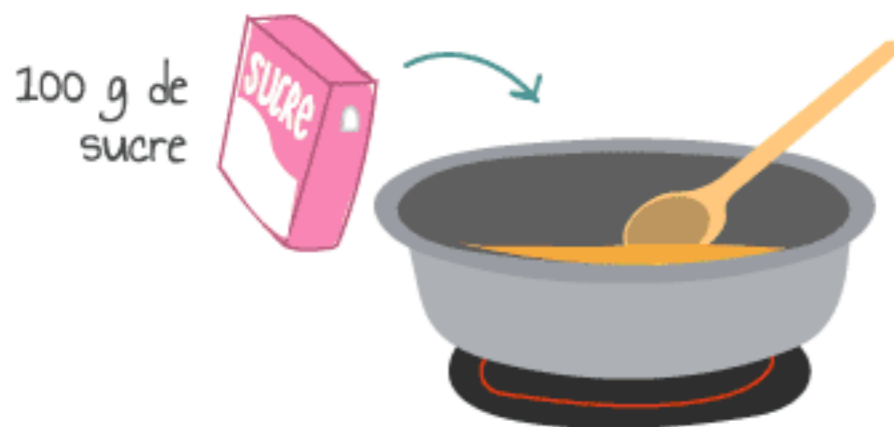
c\*mon  
etiquette!

Pour 6 personnes

- 1** Commencez par éplucher les pommes en quartiers et coupez-les en morceaux. Ensuite, faites fondre le beurre directement dans un moule allant sur le feu.



- 2** Ajoutez le sucre et mélangez délicatement à feu doux pour réaliser un caramel. (surveillez bien, le caramel doit être juste doré). Disposez les pommes sur le caramel tiède et saupoudrez de sucre vanillé.



- 3** Sortez du feu, puis, recouvrez avec la pâte feuilletée en appuyant sur les bords. Placez au four pendant 35 mn. Démoulez la tarte en la retournant sur un plat.

