

# Recette: Tarte Tatin

réalisé par Maël avec l'aide de sa maman

**POUR 8 PERSONNES**

Difficulté : moyenne

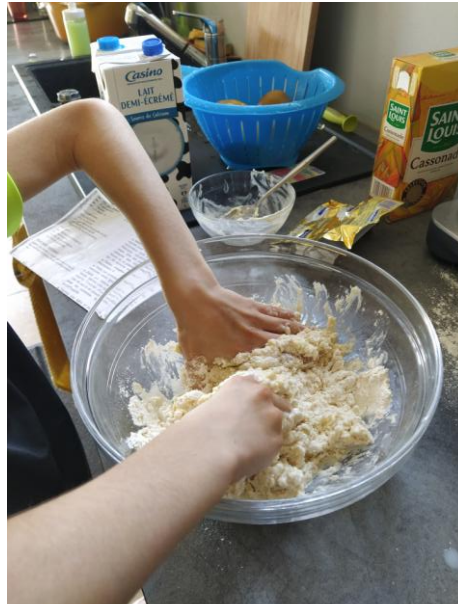
Ingrédients pâte brisée :

250 g de farine  
125 g de beurre  
¾ d'un verre (à moutarde) de lait froid  
Un sachet de sucre vanillé  
Un moule rond à bord haut

Ingrédients pour garnir :

150 g de sucre  
150 g de beurre  
1 sachet de sucre vanillé  
5 à 6 pommes (reinettes du Canada)

- Mélangez la farine et le sucre vanillé avec le beurre coupé en petits morceaux. Ajouter le lait froid. Malaxez la pâte avec les mains jusqu'à ce qu'elle se détache des doigts. Faites une forme de boule. Laissez-la reposer environ 30 minutes.



- Faites chauffer le four à 180°C.
- Epluchez les pommes et coupez-les en tranches assez épaisses.
- Dans le moule, mettez une épaisse couche de beurre. Puis recouvrez d'une épaisse couche de sucre et mettez les pommes. Saupoudrez de sucre vanillé.



- Farinez une table et étalez la pâte au rouleau pour obtenir une épaisseur de 5 mm. Vous devez arriver à avoir un disque un plus grand que le moule.



- Mettez la pâte sur les pommes et glissez les bords de la pâte entre les fruits et le moule.  
(Nous avons fait l'inverse pour avoir une croûte bien croustillante ;-P)



- Faites cuire à 180° c pendant 45 minutes.

- Pour servir, renversez le moule doucement puis l'enlevez.

Les pommes sont caramélisées et moelleuses !

