



# TARTE TATIN

## Ingrédients pour la pâte sablée:

150 gr de farine, 75 gr  
de beurre, 40 gr de  
sucre, 1 œuf

## Ingrédients pour le caramel:

100 gr de sucre  
2 cuillère a soupe  
d'eau

5 pommes

### Etape 1:

Coupez les pommes en gros dés et préparer la pâte sablée en mélangeant tous les ingrédients. Pétrir quelques minutes.

### Etape 2:

Préparer le caramel :

Verser l'eau puis le sucre à feu doux dans une casserole pendant 5 min jusqu'à ce que le caramel devienne brun.

### Etape 3

Déposer la caramel tout de suite sur le fond d'un plat à tarte. et mettre la casserole dans l'eau froide immédiatement.

### Etape 4

Ajouter les pommes coupés en gros dés, puis recouvrir de la pâte sablée.

### Etape 5

Enfourner pendant 25 min au four à 210°C (thermostat 7).

### Etape 6:

Retourner la tarte et déguster tout suite quand la tarte est chaude. Vous pouvez l'accompagner de crème fraîche ou d'une crème chantilly.