

# Tarte au Tatin

## Dessert



Note : 1

Portions : 7 parts

Difficulté : 2

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson/repos : 40 min

Calories par portion : 283.857 Kcal

Charge glycémique par portion: -1

## Les ingrédients

- 1.0 u Pate feuilletée
- 6.0 u Pomme
- 75.0 gr Sucre en poudre
- 75.0 gr Beurre

## Etape 1:Préparation:

Préchauffer le four à 200°C.

Epluchez les pommes et ôter-en le trognon et les pépins. Coupez chaque fruit en 10 quartiers environ.

Faites fondre le beurre dans un plat rond que l'on peut mettre à la fois à la flamme et au four.

Saupoudrez-y le sucre. Laissez sur le feu jusqu'à ce que celui-ci soit fondu.

Puis disposez au fond du plat les quartiers de pommes en les superposant.

Couvrez de pâte feuilletée et rentrez le bord de celle-ci vers l'intérieur.

## Etape 3:Cuisson:

Faites cuire de 35 à 40 min.

Démoulez immédiatement sur un plat de service.

Délicieux tiède avec de la crème fraîche fouettée ou de la glace vanille.