

La Tarte Tatin de Grégory Cuilleron

« La tournée des popotes »

Pour 6 personnes

Préparation : 20 min - Cuisson : 50 + 35 min

Ingrédients :

- 250 g de farine
- 125 g de beurre demi-sel légèrement mou / pommade
- un peu d'eau froide
- 1,5 kg de pommes
- 200 g de sucre en poudre
- 130 g de beurre demi-sel
- de la cannelle
- un petit pot de crème fraîche épaisse



Ustensiles spécifiques : une casserole, un cul de poule, un fouet, une spatule, un rouleau à pâtisserie et un moule à manquer ou un moule au choix !

Réalisation :

***Pour la pâte brisée :**

- Dans un grand bol, verser la farine. Ajouter le beurre demi-sel pommade et commencer à sabler la pâte. Mélanger. Veiller à ce que le beurre soit totalement amalgamé à la farine.
- Ajouter un peu d'eau très fraîche afin que la pâte se transforme en une boule lisse et homogène.
- Aplatir la boule en un disque épais, filmer et réserver au frais.

***Pour les pommes :**

- Préchauffer le four à 180°C.
- Éplucher les pommes, les couper en 4 et retirer les cœurs.
- Dans une casserole, faire caraméliser à feu moyen le sucre puis ajouter le beurre demi-sel. Mélanger.
- Verser le caramel dans un moule à manquer de 24 cm de diamètre.
- Déposer les pommes « debout », à la verticale et très serrées les unes contre les autres. Saupoudrer d'un peu de cannelle.
- Faire cuire pendant 50 minutes au bain-marie puis sortir le moule et laisser refroidir.

***Pour la pâte :**

- Étaler la pâte brisée au rouleau (épaisseur moyenne).
- Poser le cercle de pâte étalée sur le moule où les pommes caramélisées auront refroidi et couper l'excédent des bords extérieurs du moule. Piquer le dessus de quelques petits coups de fourchette.
- Enfourner, toujours à 180°C, pendant 25 à 35 minutes (selon la puissance du four) jusqu'à ce que la pâte soit joliment dorée.
- Laisser tiédir dans le moule jusqu'au moment de servir puis démouler (afin d'éviter que la pâte ne ramollisse). Ajouter une belle cuillerée de crème fraîche sur le dessus... et c'est prêt !

Bon appétit !!!!