



Tarte Tatin française



Créé par
Appareil

V-ZUG SA
Comhair SE à partir de 2015

Préparation

200 g de sucre

100 ml d'eau

6 pommes, p. ex. Granny Smith

1 pâte brisée, abaissée en rond

Laver et éplucher les pommes, les couper en quatre et en ôter le cœur.

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole, faire chauffer et laisser mijoter jusqu'à formation d'un caramel. Le verser directement sur la plaque à gâteaux ronde et le laisser durcir.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 180°C avec Air chaud humide

Disposer les quartiers de pomme sur le caramel, faces coupées vers le haut. Placer la pâte brisée sur les pommes sans serrer, former un bord avec la pâte qui dépasse et piquer la surface.

Enfourner la tarte Tatin sur la plaque à gâteaux dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud humide 180°C pendant 35 min

Une fois la cuisson terminée, laisser reposer la tarte pour que le caramel épaississe. Renverser la tarte Tatin sur une assiette ou un grand plat.

Accessoires

Plaque à gâteaux

Plaque à gâteaux ronde avec TopClean ø29 cm

