

La tarte Tatin

de Sylvie



 Préparation : 30 minutes

 Cuisson : 40 minutes

> Ingrédients (pour 6 personnes)

- 1 pâte feuilletée
- 8 pommes Golden
- 2 sachets de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 100 g de sucre en poudre
- de la cannelle

> Préparation de la recette

- 1/ Éplucher les pommes puis les couper en deux, et enlever le coeur des moitiés.
- 2/ Faire fondre le beurre directement dans le plat à feu doux, puis ajouter le sucre pour faire le caramel.
- 3/ Disposer les pommes en colimaçon, en vérifiant qu'elles pochent bien dans le caramel juste doré.
- 4/ Parsemer le sucre vanillé et la cannelle sur les pommes. Hors du feu, recouvrir de pâte en appuyant sur les bords.
- 5/ Faire cuire 40 minutes a four moyen puis déguster tiède.



Le Petit Marché de Sylvie
2661 Chemin de Rechin
69970 CHAPONNAY

Tél. 06 17 62 45 10
contact@le-petit-marche-de-sylvie.fr
www.le-petit-marche-de-sylvie.fr