

TARTE TATIN

Recette Michel Divorne 2005

6 pommes reinettes
1 tasse sucre en poudre
poudre cannelle
25 gr. beurre
1 paquet pâte feuilletée abaissée avec papier
4 c.s. jus de citron

Prendre une grande plaque à gâteau, mettre de côté la pâte, déposer le papier au fond de la plaque et poudrer de la moitié du sucre. Saupoudrer de cannelle.

Eplucher les pommes, les essuyer dans un linge et les couper en tranches épaisses. Arranger dans la plaque ces morceaux les uns contre les autres pour garnir toute la surface. Poudrer par dessus le reste du sucre et saupoudrer à nouveau de cannelle. Ajouter 25 gr. de beurre en petits morceaux.

Couvrir la plaque avec la pâte en faisant rentrer les bords à l'intérieur du papier.

Mettre au four préchauffé à 170° durant 45 minutes.

Attendre 15 minutes à la sortie du four et retourner d'un coup la plaque sur un plat de service et laisser tiédir.