



TARTE A L'ENVERS

Pour 6 personnes

- 6 Pommes
- 200 g Sucre
- 75 g Beurre
- 300 g Pâte feuilletée
- 250 g Double crème

Recette :

1. Beurrer abondamment le moule à tarte (diam 26 cm.. environ).
2. Répartir les 4/5 du sucre sur le fond du moule.
3. Éplucher les pommes et les vider à l'aide d'un vide-pomme.
4. Les couper en tranches fines et les disposer régulièrement sur le sucre en les faisant se chevaucher.
5. Saupoudrer les pommes avec le sucre restant et répartir le beurre en noisette.
6. Couvrir la tarte avec la pâte, faire glisser les bords de la pâte entre le bord du moule et les pommes.
7. Le four doit être préchauffé à 210°. Temps de cuisson 45' à 1h (selon four)

Laisser le temps suffisant pour que le caramel se forme (visible au bord de la pâte)
Conseil : si vous constatez qu'après 30' votre pâte est cuite (bien colorée) couvrir d'une feuille d'aluminium et continuer la cuisson.
8. Retourner la tarte sur son plat de présentation dès sa sortie du four et servir tiède.
Attention que si le sirop n'est pas très 'caramélisé' qu'il ne glisse pas sous la tarte et la ramollisse (déposer sur une grille).
9. Fouetter la crème et la servir avec une tranche de tarte (à l'endroit cette fois).

Mars 2007, Pierre Chaperon - Jacky Durrenmatt - Valentin Michoud