# Tarte Tatin

de Mémé Paulette

Pour 8 pers. · Préparation 30 min · Cuisson 45 min · Repos 10 min

## Ingrédients



**Pommes golden**
*8*



**Sucre**
*150 g*



**Beurre demi-sel**
*80 g*



**Pâte brisée**
*1*

## La marche à suivre

1. Pelez les pommes, coupez-les en quatre, retirez le cœur : elles doivent rester en gros quartiers.
2. Dans le moule sur le feu, faites un caramel blond avec le sucre, puis incorporez le beurre demi-sel.
3. Rangez les quartiers de pommes debout, très serrés : ils vont fondre et se tasser à la cuisson.

   *debout les pommes, bien serrées*
4. Laissez compoter 15 min sur feu doux, directement dans le moule, sans remuer.
5. Posez la pâte sur les pommes et bordez-la à l'intérieur du moule, au dos d'une cuillère.
6. Enfournez 30 min à 180 °C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.
7. Laissez reposer 10 min, posez le plat de service sur le moule et retournez d'un geste franc et assuré.

◎ *Tiède absolument, avec une cuillère de crème épaisse froide qui fond dessus.*

### LE SECRET DE MÉMÉ PAULETTE

*Le retournement se fait devant tout le monde, « sinon ça ne compte pas ». En quarante ans, une seule ratée : le chien s'en souvient encore.*

papillage.fr

*Fiche offerte par papillage.fr · la même, avec la recette et le prénom de la vôtre*