

## Tarte tatin aux pommes



Dessert **Facile**

**Pour** : 8 personnes

**Préparation** : 20 mn

**Cuisson** : 45 mn

*Un dessert aux pommes facile à faire, servi avec une boule de glace ou tout simplement nature.*

### Ingrédients

- 1 pâte feuilletée
- 8 pommes - acidulées
- 4 cc beurre salé
- caramel

### Préparation

- 1 Peler et couper les pommes en quartiers.
- 2 Répartir le caramel au fond du moule puis poser les morceaux de pommes dessus, en les rangeant bien les uns à côté des autres.
- 3 Ajouter alors de petits bouts de beurre.
- 4 Couvrir avec la pâte feuilletée, la piquer et enfourner 45 minutes à 180°C (th.6).
- 5 A la sortie du four, démouler la tarte sur un plat.
- 6 Cette tarte se sert tiède ou à température ambiante.

Proposé par



**nadou**

*D'autres recettes que vous trouverez sur*

*ou un seul clic sur ><http://nadou.blogduvillage.com>*

CUISINETTE

*en allant dans mes recettes*

*les articles vous attendent*

*merçi de vos visites et bonne cuisine à tous*

*Consulter son profil et ses recettes*

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

