

Tarte Tatin classique

COMPOSITION

- 1 – Pâte feuilletée
- 2 – Pommes Caramélisées

Pâte feuilletée

Ingrédients

Farine

600 g

Mimetic Incorporation

150 g

Eau

450 g

Sel

20 g

Mimetic 20

650 g

Méthode

Faites une pâte avec les 4 premiers ingrédients. Utilisez le Mimetic 20 pour laminer la pâte : 6 **tours** simples.

Pommes caramélisées

Ingrédients

Pommes

Deli Caramel

50 g

ASSEMBLAGE

Versez le Caramel Deli dans un moule graissé (type : moule **à manqué** en fer) de 18 cm de large et de 4 cm de haut minimum. Mettez le moule pendant 5 minutes dans le four pour faire fondre le Caramel Deli. Epluchez les pommes et coupez-les en quartiers. Placez les quartiers de pommes, serrés, les uns à côté des autres dans le moule. Badigeonner les pommes de beurre liquide. Posez un disque de pâte feuilletée (3 mm d'épaisseur) sur le dessus. Faites en sorte que le disque soit assez grand pour qu'il n'y ait pas trop de tension dans la pâte. N'oubliez pas de piquer la pâte avec une fourchette !

Durée : 50

Type de four : **Sol**

Température supérieure : 190°C

Température du bas : 170°C

DECORATION

Ingrédients

Sucre glace

Méthode

Une fois la tarte cuite, retournez-la et saupoudrez-la de sucre glace.

Caramélisez le sucre glace avec un chalumeau.