

Gâteaux et Desserts/TARTE TATIN

Nombre de personne
Durée de préparation
Difficulté 1

06
15 Minutes
Note

0/5 (0 vote)



Ingrédients

- **100g de sucre roux skor**
- 50 g de beurre tendre gourmand
- 1 kg de pommes
- 1 pâte brisée

Préparation

- Préparez le caramel en déposant le beurre tendre gourmand en dés dans une casserole, puis versez par dessus le sucre roux skor
- Laissez cuire à feu doux pendant 5 min sans mélanger. Le caramel se fait tout seul
- Déposez le caramel sur le fond d'un plat à tarte
- Ajoutez les pommes coupés en gros dés, puis recouvrez de la pâte brisée
- Enfourez pendant 25 min au four à 210°C