



### Tarte des demoiselles Tatin

- Ingrédients :

- 
- 
- - 200 g de pâte feuilletée
- - 8 belles pommes Reines des Reinettes,
- - 100 g de beurre
- - 100 g de sucre en poudre
- - 2 sachets de sucre vanillé à mettre sur les pommes au moment d'enfourner à 240°

Peler les pommes, les couper en quatre, retirer les cœurs. Mettre des carrés de beurre dans un moule résistant à la chaleur directe, le laisser fondre, ajouter le sucre poudre en pluie et le laisser caraméliser (caramel blond)

Disposer les quartiers de pommes sur le caramel blond, les pommes bien serrées car elles réduisent à la cuisson.

Préchauffer le four à 240 °, enfourner le moule et laisser cuire les pommes pendant 20 minutes.

Sortir le moule, baisser la température du four à 200°, garnir le moule avec la pâte feuilletée en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule.

Remettre le moule au four et poursuivre la cuisson, pendant 30 minutes environ.

Laisser refroidir quelques instants puis démouler la tarte en la renversant d'un coup, sur un plat plat.

Servir tiède Vous pouvez mettre une boule de glace à la vanille en même temps. - BON APPETIT!

*La petite histoire veut « que les Demoiselles Tatin » qui tenaient un restaurant en Sologne (à la Motte Beuron) aient oublié une tarte aux pommes dans le four. Les pommes ont caramélisé. Tarte ou compote ? On ne savait plus !*

*Cette tarte aux pommes était présentée en 1926 à Paris sous le nom de « Tarte des Demoiselles Tatin » par Gourmonsky, célèbre gastronome, humoriste et critique culinaire français de cette époque.*