



Tarte Tatin à l'huile d'olive de Nyons AOP

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 1h00

Temps de repos : 1h30

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

- 2 kilos de pommes
- 250 g de sucre
- 75 g de beurre doux
- 50 g d'huile d'olive de Nyons AOP
- *Pour la pâte*
- 250 g de farine
- 75 g de sucre
- 1 œuf
- 1 c. à soupe d'huile d'olive de Nyons AOP
- Une pincée de sel

Préparation de la pâte

1. Mélanger la farine tamisée, le sucre et la pincée de sel. Amalgamer rapidement avec l'huile d'olive. Lier avec l'œuf et 1 à 2 cuillères à soupe d'eau, pour obtenir une pâte ferme. Former une boule avec la pâte, recouvrir de film étirable et laisser reposer au réfrigérateur 1 h environ.
2. Etaler la pâte en un disque plus grand que la taille de votre moule puis la déposer sur une plaque et réserver au frais.

Préparation des pommes

1. Faire fondre 25 g de beurre. Graisser le fond du moule à manquer avec le beurre fondu mélangé à 1 cuillère à soupe d'huile d'olive sur toute la surface (fond et bords).
2. Saupoudrer généreusement le moule de sucre en laissant le surplus dans le fond. Réserver.
3. Peler les pommes, les couper en 2 et retirer les pépins.
4. Dans une poêle, faire fondre une noix de beurre avec 50 g de sucre et l'huile d'olive.
5. Faire blondir et colorer les demi-pommes. Réserver le jus.
6. Ranger harmonieusement les morceaux de pommes dans le moule en les serrant bien.
7. Couvrir d'un peu de sucre et d'une cuillère à soupe d'huile d'olive. Ajouter un peu de sirop de cuisson (la pectine des pommes, contenue dans le sirop, contribue à la tenue des pommes).
8. Enfourner pendant 20 minutes dans un four préchauffé à 210°C. Sortir le plat du four et laisser refroidir 30 minutes environ.
9. Poser ensuite le disque de pâte.
10. Rentrer le surplus de pâte sur les bords intérieurs du moule.
11. Remettre à cuire environ 40 minutes pour cuire la pâte et confire les pommes en surveillant la coloration (mettre un papier aluminium si la pâte brunit trop vite).