



Tarte Tatin aux pomme Pink Lady cuite à la casserole
La recette de Simone Zanoni, chef étoilé du restaurant Le George au George V

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 55 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 3 pommes Pink Lady
- 60 g de sucre
- 60 g de beurre
- 1 disque de pâte feuilletée (idéalement de 16 cm de diamètre et 0,7 cm d'épaisseur)
- Matériel
- 1 casserole (8 cm de hauteur et 16 cm de diamètre) pouvant aller au four.

En amont

Éplucher les pommes, les tailler en quartiers et enlever les pépins puis les laisser sécher pendant 3 jours.

Le Jour J

1. Dans la casserole, mélanger le beurre et le sucre pour réaliser un caramel. Disposer les quartiers de pommes au-dessus afin de remplir la casserole, puis replier la pâte feuilletée sur les pommes de manière à les enrober

complètement. Faire ensuite un trou sur le dessus du feuilletage pour laisser la vapeur s'échapper.

2. Déposer la casserole sur le feu et laisser le caramel cuire jusqu'à le voir légèrement remonter et bouillir sur les côtés. Lorsqu'il atteint une belle couleur brune, enfourner la casserole dans un four à chaleur tournante pendant 55 minutes à 190 degrés.
3. Une fois la cuisson terminée, laisser refroidir la tarte pendant 10 minutes puis placer-la entre deux assiettes et retourner-la. Prête à être dégustée, la tarte Tatin peut s'accompagner de crème épaisse ou de glace à la vanille pour les plus gourmands !