

Tarte Tatin aux 3 pommes et à la vanille

Temps de réalisation : 40 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 8 personnes :

Pâte brisée :

250 g de farine
125 g de beurre
1 sachet de sucre vanillé
1 pincée de sel
un peu d'eau

Garniture :

3 pommes Golden
3 pommes Pink Lady
3 pommes Reine de reinette
100 g de beurre
125 g de cassonade
1 cuillère à café de vanille en poudre
le jus ½ citron

Préparation de la pâte :

- . Mettre dans un saladier la farine, le beurre coupé en petits morceaux, le sucre vanillé et le sel.
- . Travailler ce mélange en le pressant entre les paumes des mains. La pâte doit être légèrement granuleuse.
- . Ajouter un peu d'eau et mélanger le tout pour former une boule de pâte compacte. Entourer d'un papier film et réserver au frais.

Préparation des pommes :

- . Peler les différentes variétés de pommes, les couper en deux dans le sens de la longueur, retirer le cœur avec les pépins, puis les couper en quartiers. Arroser avec le jus d'un demi-citron.
- . Préchauffer le four, thermostat 7.
- . Dans le wok, mettre le beurre et le sucre. Caraméliser sur un feu vif.
- . Quand le sucre commence à blondir ajouter les pommes. Les faire revenir pendant 10 minutes. Remuer régulièrement avec une maryse. En fin de cuisson, ajouter la vanille en poudre.
- . Beurrer le moule à tarte légèrement au pinceau et positionner les pommes sur la tranche.
- . Etaler la pâte aux dimensions du moule et la poser sur les pommes. Réaliser une cheminée.

Cuisson :

- . Faire cuire la tarte Tatin au four pendant 30 minutes au thermostat 7.
- . Laisser refroidir et la retourner dans un plat à tarte.