

Semaine du goût

Tarte Tatin

- une pâte Brisée (250g de farine bio, 125 g de beurre au lait cru du chalet, sel, eau tiède)
- 8 pommes (du verger de la maîtresse)
- 80 g beurre au lait cru du chalet d'Amancey
- 125g sucre
- Sucre vanillé
- Cannelle

Faire la pâte Brisée. (la mettre au frais 30 minutes à 1 heure)

Eplucher et couper les pommes en deux ou en quatre, enlever les pépins.

Dans une casserole faire fondre le sucre avec le beurre afin d'obtenir un beau caramel.

Mettre le caramel dans un moule à bord lisse (5 à 6 cm de haut).

Disposer les pommes bien serrées, saupoudrer de sucre vanillé et de cannelle .

Disposer la pâte Brisée en couvrant bien les pommes .

Faire cuire à 210 °C. 40 à 50 minutes selon la variété des pommes.

Une fois la tarte cuite, attendre un moment avant de la retourner sur un plat.

Bonne dégustation !

POMMES au four au Carambar

Pour préparer mes pommes au four au Carambar, je commence par laver mes pommes et ôter les pépins avec un vide pommes (ou un économe). Pour ne pas que la pomme éclate à la cuisson, je fais attention à ne pas trop la percer ! Pour préparer mes pommes au four au carambar, je commence par laver mes pommes et ôter les pépins avec un vide pommes (ou un économe). Je dispose mes pommes dans un plat allant au four puis, je bouche le trou de chaque pomme avec un Carambar entier. J'arrose le tout de miel liquide, et j'enfourne à 180°C pendant environ 30 minutes. (Attention départ four froid)

Astuce en plus : Pour un dessert encore plus gourmand, je fais fondre dans une casserole 5 carambars dans 10cl de crème liquide pendant 5 minutes à feu doux. Au moment de servir je nappe mes pommes avec cette crème au carambar, en parsemant de noix, et pourquoi pas avec une boule de glace vanille...!