

Tarte à l'envers

Les ingrédients pour un moule de diamètre 26 cm

6 pommes
200g de sucre semoule
100 g de beurre
1 oeuf
300 g de pâte feuilletée ou de pâte brisée

Beurrer abondamment le moule. Mettre 1 cm de sucre au fond (je mets en général 1/2 cm).

Eplucher les pommes et les vider avec un vide -pomme. Les couper en tranches fines.

Disposer les tranches de pommes sur le sucre en les faisant se chevaucher. Remettre un peu de sucre et répartir le beurre en noisettes.

Couvrir les pommes avec la pâte (je prends toujours de la feuilletée), glisser les bords de la pâte entre les bords du moule et les pommes et la dorer à l'oeuf battu (je ne le fais jamais).

Mettre au four en convection naturelle et préchauffé à 210° environ. Laisser cuire le temps suffisant pour que le caramel se forme . Si la pâte est cuite la protéger avec une feuille d'alu. Je mets toujours la tarte dans le four au gradin le plus bas pour que la caramélisation se fasse mieux. Retourner la tarte sur son plat de présentation dès la sortie du four et la servir tiède.

Péché de gourmandise
<http://pechedegourmand.canalblog.com>