

Tarte Tatin au caramel beurre salé

Ingrédients :

1 pâte brisée, 2 pommes, Caramel beurre salé

Préparation :

Commencez par le caramel puis versez-le au fond d'un plat à tarte.

Faites préchauffer votre four à 180°.

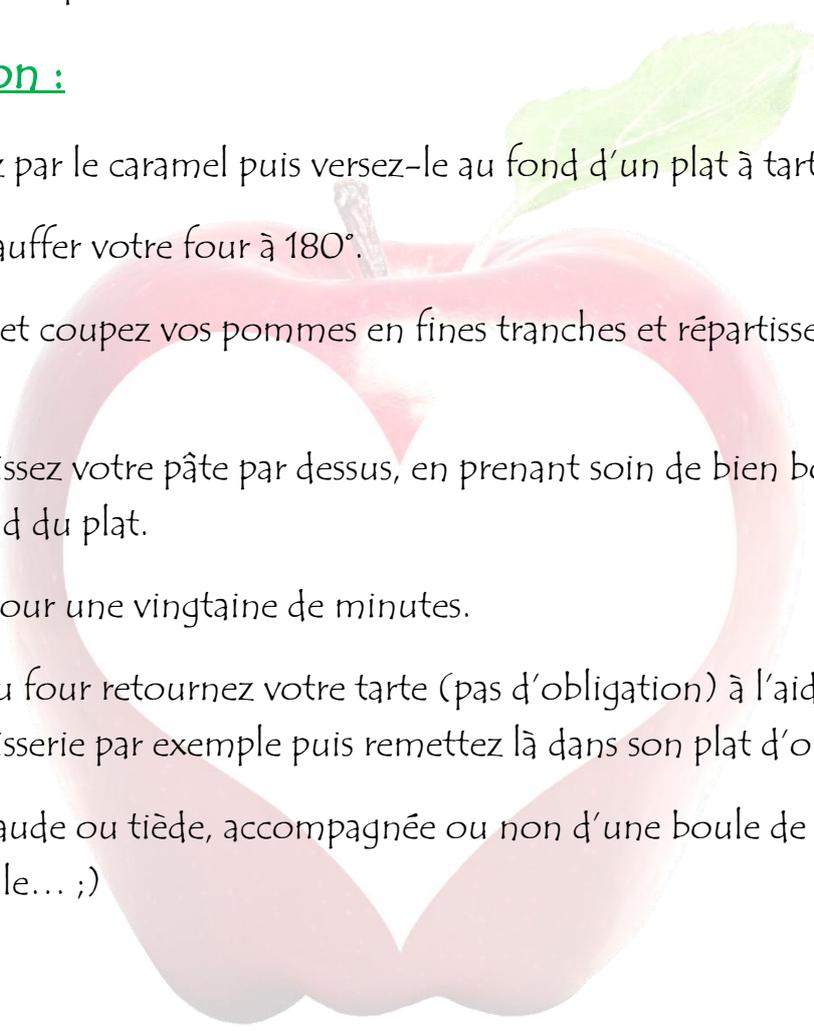
Lavez, pelez et coupez vos pommes en fines tranches et répartissez-les sur le caramel.

Et enfin abaissez votre pâte par dessus, en prenant soin de bien border la pâte jusqu'au fond du plat.

Enfournez pour une vingtaine de minutes.

A la sortie du four retournez votre tarte (pas d'obligation) à l'aide d'une plaque à pâtisserie par exemple puis remettez là dans son plat d'origine.

Savourée chaude ou tiède, accompagnée ou non d'une boule de glace... Une pure merveille... ;)



QT'M LE BIO