

N°243



# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

DESSERT

Tarte Tatin



Photo : J.F. Hamon

*francine.*

**NICOLAS**

Préparation : 40 Min - Cuisson : 30 Min

**Pour 6 personnes**

**Pour la pâte à tarte minute Francine :**

**2 verres de farine de blé Francine | 1 verre d'eau | 100 g de beurre |  
1 pincée de sel | 1 c. à soupe de sucre**

**Pour la garniture :**

**700 g de pommes | 50 g de beurre | 50 g de sucre en poudre**

Dans une casserole, **faire chauffer** l'eau, le sel et le beurre. Lorsque le beurre est fondu, **verser** la farine de blé Francine hors du feu. **Mélanger** à l'aide d'une spatule, **ajouter** une cuillerée à soupe de sucre, puis **déposer** la pâte sur une feuille de papier sulfurisé et l'**étaler** du bout des doigts pour obtenir un disque de 1 cm supérieur au moule. **Mettre** la pâte au réfrigérateur. **Découper** un disque de papier sulfurisé de la taille du fond d'un moule à manqué. **Placer** le disque au fond du moule et **ajouter** le beurre coupé en dés, le sucre, les quartiers de pommes épluchés et épépinés qu'il faut serrer car ils vont perdre de leur humidité à la cuisson. **Poser** le moule sur un feu moyen et **faire cuire** jusqu'à ce que le caramel ait une belle couleur dorée (15 min environ). **Surveiller** attentivement. **Sortir** le moule du feu et **poser** la pâte sur les fruits en rentrant les bords à l'intérieur du moule. **Enfourner** aussitôt pour 30 min. A la sortie du four, **poser** le moule sur un grand plat. **Poser** un plat à l'envers de la même dimension sur le moule. **Retourner** d'un seul coup. **Enlever** le papier sulfurisé.

**Variante :** accompagner la tarte Tatin de crème fraîche épaisse, comme en Normandie.

- Nez : ruits jaunes confits, abricot avec une pointe vanillée et épicée.
- Bouche : typé miel, mœlleux, bonne allonge.



**le conseil de votre caviste :**  
Château Prost 2006 Sauternes

**Et aussi :**  
Crémant de Bourgogne blanc de blancs brut, André Delorme

Retrouvez toutes les recettes de Francine sur [www.francine.com](http://www.francine.com)

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION