

***La tarte Tatin de Djida***

***ou***

***la tarte Tatin pour les nuls***

**Recette pour 6 personnes**

6 octobre 2013

# La pâte sablée

250 g de farine tamisée Francine  
(pour une garantie de qualité)



1 g de levure chimique



90 g de sucre glace



90 g de beurre



1 œuf



(ou 2 petits



s'il fait moins de 70 g)

1 pincée de sel



(sauf si on utilise du beurre 1/2 sel)

## Dans un mixer :

Mélanger les poudres (farine + levure + sucre + sel) ;

Ajouter en petits morceaux le beurre ramolli et laisser tourner environ 2 mn jusqu'à ce que le mélange prenne une couleur jaune pâle et ait l'aspect sableux ;

Ajouter l'œuf et travailler jusqu'à ce que le mélange se mette en boule.

# Préparation des pommes

Prendre un kilo de pommes (genre Reinette).



**Trouver des amis et les faire travailler.**

Les pommes doivent être épluchées, coupées en deux et mises dans de l'eau citronnée en attendant d'être utilisées.



# Préparation du caramel

Dans un moule à quatre-quarts, faire fondre 40 g de beurre.

Ajouter 4 cuillérées à soupe de sucre.



Démarrer le caramel à feu doux en surveillant la couleur.



# Installation des pommes



Disposer les demi-pommes en les serrant bien les unes contres les autres, pour qu'elles ne s'écrasent pas à la cuisson.



# Pré-cuisson des pommes

Remettre sur feu doux quelques minutes en couvrant pour que les pommes se parfument du caramel.



# Étalement de la pâte

Étaler la pâte sur 3 à 5 mm d'épaisseur.

Découper un cercle plus grand que le moule à garnir.

Piquer à la fourchette et faire un trou au centre (pour permettre à la vapeur de s'évacuer).



# Le truc de Djida pour récupérer le cercle de pâte : l'entourer autour du rouleau à pâtisserie



# Dépose de la pâte sur les pommes

Dérouler le cercle de pâte au-dessus des pommes puis rentrer le bord à l'intérieur du moule.



# Cuisson de la tarte

Enfourner dans un four à 180° (dans un premier temps 20 minutes, puis ensuite se fier à l'aspect de la pâte).



**Et voilà le résultat !**



**Bon appétit**