

Les Tartelettes Tatin à ma façon



Quand on a des pommes à la maison et qu'on a pas forcément envie de les manger « natures », qu'est-ce qu'on fait? Une tarte et/ou un gâteau! En tout cas moi c'est ce que je fais lol! J'avais donc des pommes qui me regardaient depuis quelques jours et j'ai décidé de leur faire du bien en les mangeant. Oui je les ai sauvé! J'ai toujours un peu de pâte sablée dans le frigo donc j'ai décidé de faire une tarte tatin. Vous connaissez le principe de cette tarte? C'est une tarte cuite à l'envers...
Ma recette n'est pas la recette « originale » mais tant mieux, en cuisine c'est comme ça : On teste, on crée et on revisite ! Voici donc les Tartelettes Tatin façon #LGDK

Ingrédients pour deux tartelettes (A vous d'augmenter les mesures pour plus de tarte)

Un peu de pâte sablée (pour garnir vos tartelettes)
2 pommes golden
Une noix de beurre
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
Un peu de cannelle

Préparation

Préchauffez votre four à 180°

Lavez et éplucher vos pommes. Ne gardez que la chair. Ensuite, coupez-les en dés.
Dans une poêle, faite fondre le beurre et ajoutez le sucre. Faire caraméliser légèrement puis ajouter les dés de pommes. Saupoudrez d'un peu de cannelle et laissez sur le feu (assez doux) environ 5 minutes, en remuant.

Garnissez vos moules à tartelettes des pommes.
Finissez par recouvrir les pommes de pâte sablée.

Piquez la pâte et enfournez pendant 20 minutes. Les bords de votre pâte doivent être assez dorés.
Sortez vos tartelettes du four et patientez 10 à 15 minutes avant de retourner!
Dégustez chaud ou tiède, comme cela ou avec une boule de glace à la vanille!



Karelle Vignon
De ma cuisine à la vôtre - Bon Appétit!

www.lesgourmandisesdekarelle.com

<https://www.facebook.com/lesgourmandisesdekarelle>