

LA TARTE TATIN POMME-POIRE DES SOEURETTES

Tarte

LES INGRÉDIENTS

Pour la pate :

- 180g de farine
- 2 c à Café de Sucre
- 90g de Beurre ramolli
- 1 Jaune d'Oeuf / eau

Pour les fruits :

- 4 pommes
- 4 poires
- 60 grs de beurre
- 60 grs de sucre ou cassonade
- 1/2 càc de vanille



>>> ÉTAPES 1 : LA PATE

- Mélanger la farine avec le Sucre et le Sel.
- Ajouter le beurre et le jaune d'oeuf/ l'eau.
- Pétrir à la main ou robot pour avoir un pâte lisse (si elle est cassante rajouter de l'eau, si elle est trop collante rajouter de la farine).
- La laisser reposer 30 Minutes Minimum sous un Torchon puis étaler.

>>> ÉTAPES 2 : LES FRUITS

- Dans une poêle, faire fondre le beurre, puis mettre le sucre.
- Ajouter ensuite les fruits coupés en tranche pas trop fine et les laisser caraméliser en remuant de temps en temps pour ne pas que le caramel brûle.
- Préchauffez votre four sur th 6-180°.
- Beurrez légèrement un moule à à bord haut, saupoudrez le de 20 grs de sucre en poudre et déposez les pommes et les poires dans le moule de façon harmonieuse.

>>> ÉTAPES 3 : LE MONTAGE ET LA CUISSON

- Déposez la pâte feuilletée par-dessus le moule en rentrant soigneusement les bords à l'intérieur du moule.
- Appuyer sur la Pâte avec les doigts pour la «coller» aux Pommes et aux poires et faites une petit trou au milieu pour éviter que la pâte gonfle.
- Enfourner 20 Minutes à 220°C.

La laisser refroidir avant de la démouler en la retournant.