***Ma Tarte tatin***

***Pour 6 personnes***

30g de beurre

100g de sucre+4 cuil à soupe

7 pommes gala

Pâte

200g de farine

100g de beurre

50g d'eau

1 cuil à café de cannelle

Préparez la pâte: Faites fondre le beurre et ajoutez lui l’eau froide une fois qu’il est devenu liquide.

Versez la farine et la cannelle dans une jatte, ajoutez les liquides et mélanger avec une spatule jusqu’à ce que la pâte forme une boule lisse et homogène. Réservez au frais le temps de préparer les pommes.

Les pommes: Epluchez-les et coupez les en quartiers, retirez le cœur et recoupez chaque quartier en deux.

Dans une grande poêle ou une sauteuse faites fondre le beurre, ajoutez les 100g de sucre et laissez-le caraméliser avant d'ajouter les morceaux de pommes. Mélangez et laissez confire les pommes pendant une bonne dizaine de minutes, Attention, les pommes ne doivent pas se transformer en compote, mais elles doivent être fondantes, vous verrez à l’œil que les quartiers deviennent presque translucides.

Préchauffez le four à 200°C.

Chemisez un moule à gâteau avec du papier sulfurisé. Versez les pommes cuites dans le moule et ajoutez un peu de jus. Etalez la pâte et recouvrez les pommes en rabattant le bord de la pâte entre la paroi du moule et les pommes, piquez la pâte en deux trois endroits et enfournez à 200°C pendant 20minutes. Laissez refroidir avant de démouler.

Retournez la tarte sur un plat que vous pourrez passer au four.

Avec les 4 cuil à soupe de sucre réalisez un caramel à sec, quand il est prêt versez-le sur les pommes et enfournez la tarte à 200°C pendant 15 à 20 minutes. Servez tiède accompagné d'une boule de glace vanille ou d'une cuillère de crème fraîche.