

Tatin pommes, poires et muscade

Pour 6 personnes :

500g de golden - 500g de poires conférence - 125 g de sucre roux - 100g de beurre demi sel - 1 pâte feuilletée - 2 pincées de muscade râpée.

Préchauffez le four 180 ° (th 6). Lavez et épluchez les fruits et coupez-les en 2. Beurrez un moule à marqué à bords hauts, versez y le sucre. Posez le moule sur le feu 3 à 4 min pour que le caramel se forme doucement. Enlevez le moule du feu. Disposez les moitiés de fruits en les intercalant, côté bombé contre le moule. Ajoutez des petits morceaux de beurre dans les interstices. Parsemez de sucre et de muscade puis recouvrez avec la pâte feuilletée en repliant les bords vers l'intérieur du moule.

Enfournez pour 15 à 20 min ; la pâte doit colorer sans brûler. Retournez la tarte aussitôt sortie du four sur un plat de service. Servez tiède avec un peu de crème fraîche parfumée de quelques gouttes de calvados.

