

# TARTE TATIN AU CAKE FACTORY



## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 4 pommes
- 4 à 5 c à s de caramel au beurre salé

## Préparation :

- verser le caramel liquide dans le moule du cake factory
- éplucher les pommes et les couper en quartiers
- puis les disposer uniformément sur le caramel
- recouvrir l'ensemble avec la pâte feuilletée, en prenant soin de bien insérer la pâte sur les côtés
- puis déposer le moule dans le cake factory
- lancer le programme manuel P6 , 180°C pour 1 heure
- vider délicatement le surplus de caramel en posant une main au milieu du moule
- laisser reposer 10 minutes avant de démouler

Vous pouvez retrouver la recette de base sur le blog de [Gigi dans sa cuisine](#)

*Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.*