

Tarte tatin au caramel beurre salé

6 pers 15 mn

Les **ingrédients**

- 1 pâte sablée
- 250 g de beurre
- 300 g de sucre
- 2 c. à s. de jus de citron
- 2 c. à c. de fleur de sel
- 16 pommes fermes

La **recette**

Etape 1

Préchauffer le four à 190°C (Th.6-7). Peler, épépiner et couper en quartiers les pommes.

Etape 2

Dans une poêle en fonte, faire fondre le beurre.

Etape 3

Saupoudrer de sucre et laisser cuire jusqu'à ce que le caramel ait la couleur désirée. Arrêter la cuisson puis ajouter le jus de citron.

Etape 4

Disposer en rosace les quartiers de pommes en les serrant bien dans la poêle. Puis ajouter une deuxième couche de pommes sur le dessus. Placer la pâte sablée sur le dessus, en rentrant les bords à l'intérieur de la poêle.

Etape 5

Enfourner pendant 45 mn. Couvrir la poêle d'une grande assiette, et retourner rapidement. Servir tiède.