**Ma recette de tarte Tatin**

C’est une recette beaucoup plus simple que les recettes classiques d’Internet mais c’est délicieux !

N’oubliez pas que la tarte Tatin est une tarte originale et différente des autres. C’est une tarte à l’envers.

***Ingrédients pour 8 personnes :***

5 feuilles de pâte feuilletée. (J’utilise la pâte « Milföy » turque. Elle est très bien.)

[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/3bis.jpeg)8 à 10 belles pommes Golden. Les pommes de la région d’Amasya sont parfaites aussi mais il faut en mettre un peu plus car elles sont petites.

250  de sucre en poudre.

1 gousse de vanille naturelle. (Optionnel) En Turquie, elle est excellente.

125 gr de beurre. (N’utilisez pas de margarine.)

***Réalisation :***

1. **Préparation de la pâte :**

* Faites une boule de pâte avec 5 feuilles.[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/1.jpg)[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/2.jpg)
* Mettez de la farine sur la table et ouvrez votre pâte comme pour une tarte classique.

1. **Préparation des pommes :**

* Epluchez les pommes et coupez-les en gros morceaux.[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/2bis.jpg)
* Mettez le beurre et la moitié du sucre dans une casserole et faites cuire 5 minutes pour faire un caramel. Mélangez bien. Attention, c’est très chaud !
* Ajoutez les pommes et faites-les cuire doucement avec le reste du sucre.[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/3-bis.jpg)
* Coupez la gousse de vanille en deux et ajoutez-la avec les pommes et le caramel.

*Ça va jusque là ? Vous suivez toujours ?*

[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/3.jpg)

* Mettez les pommes dans un moule à gâteau classique et mettez la pâte dessus. (Je sais, c’est bizarre.)
* Faites un trou comme une petite cheminée au centre de la pâte. (On peut faire plusieurs petits trous comme sur l’image.)

1. **Cuisson :**

* Faites cuire 20 minutes dans votre four à 180 degrés.

1. **Service :[](https://blogfleturquie.files.wordpress.com/2015/01/6.jpg)**

* Retournez la tarte comme je vous ai montré en classe. (Maintenant, elle est à l’endroit !)
* Servez la tarte tout de suite. On la mange chaude avec un peu de crème fraîche.

***Bon appétit !***