



UNE TARTE TATIN SANS PÂTE



15 min.



7 heures !!



4 pers.



RÉALISÉ PAR

Dynaform Lausanne

Et pourquoi pas un dessert !
Comment dire ... un régal !

INGRÉDIENTS

- 8-10 pommes golden
- Un peu de sucre canne
- 20 g de beurre environ

MARCHE À SUIVRE

Préchauffer le four à 120°.

Peler les pommes et enlever le milieu avec un économe ou un couteau en gardant la pomme entière.

Trancher chaque fruit à la mandoline, 3 mm, puis coupez chaque tranche par la moitié.

Beurrer un plat rond à bord haut et saupoudrer de sucre canne puis disposer les fruits joliment par couche serrée en alternance.

Saupoudrer très légèrement toutes les 2 couches de sucre et de petits flocons de beurre.

Une fois le plat bien rempli, l'enfourner pour 7 heures !

Oui oui 7h, à 120°

ASTUCES DU CHEF

Servez tiède et pour les gourmands une boule de glace vanille accompagnera avec délice.