

TATIN DE POMMES SANS PÂTE

Waiting for the sun

<http://waitingforthesun.caladan09.fr/>



Nombre de personnes : 6

Préparation 20 min / Cuisson 3h / Attente 1 nuit + 3h au frais

Difficulté : Très Facile

Matériel : Un moule à charlotte à bords hauts (hauteur 10 cm, diamètre 20 cm), un peu de papier alu

INGRÉDIENTS

• 1,5 kg de pommes (des goldens pour moi) • le zeste d'un citron non traité • un peu de beurre • un peu de sucre brun

RÉALISATION

Allumer le four th5, 150°C.

Beurrer généreusement un moule à charlotte et réserver au frais.

Peler et couper chaque pomme en 8 quartiers ou plus si elles sont grosses.

Tapisser le fond de morceaux de pommes, saupoudrer de sucre brun, d'un peu de zeste et de petites noisettes de beurre.

Recouvrir à nouveau de pommes, de zeste, de sucre et de beurre jusqu'à épuisement des pommes.

Couvrir la dernière couche de pommes de papier alu, percer des trous à la fourchette, et enfourner pour 3h.

Laisser refroidir toute la nuit dans le four, puis mettre au frais 3h.

Pour démouler, retourner d'un coup sec sur une assiette légèrement creuse.