

# TARTE TATIN

Semaine du goût.



Nombre de couvert : 100  
Description :

Denrées	Poids	Méthode de fabrication
Pommes (70/75)	50 p	<p><b>MÉTHODE POUR LE CARAMEL ÉTEINT :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cuire le sucre, le glucose et 800 g d'eau, à 170°C retirer du feu, atteindre 180°C</li> <li>- Verser encore 800 g d'eau froide sur le caramel chaud (décuire avec précaution).</li> </ul> <p><b>CONFECTION DE LA TARTE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Eplucher et citronner les pommes, couper les en deux.</li> <li>- Verser le caramel sur les plaques préalablement beurrées.</li> <li>- Ranger 20 1/2 pommes sur chaque plaque (60x40).</li> <li>- Recouvrir d'une feuille de feuilletage.</li> <li>- Marquer la forme de la pomme et prédécouper chaque portion.</li> <li>- Passer au four à 180°C.</li> <li>- Démouler chaque portion à l'aide d'une spatule dans une assiette.</li> </ul> <p><b>NB :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- On peut faire sauter au beurre les pommes avant de les mettre sur le caramel, on peut aussi les tailler en gros quartiers.</li> <li>- A l'origine la pâte utilisée par les soeurs Tatin était de la pâte à foncer.</li> </ul>
Beurre	500 g	
Feuilletage surgelé plaques de 2,5 mn	5 p	
<b>Caramel éteint :</b>		
Eau	800 g	
Glucose	300 g	
Sucre semoule	1,5 kg	
Eau	800 g	