

TARTE TATIN POMME POIRE

Dimanche 11 Octobre 2020

Une gourmandise automnale :

Tarte tatin pomme poire pour 8 personnes et 4 sp vert bleu violet ☐☐☐ par part

- 120 g de farine
- 50 g de margarine à 60%
- 1 pincée de sel
- 50 ml d'eau froide
- 25 g de beurre à 41 %
- 20 g de sucre en poudre
- 2 cuillères à café de sugarly (sucralose)
- 3 poires *
- 4 pommes *
- 1 cuillère à soupe de caramel liquide

Préparer la pâte brisée : mettre dans le bol du mixeur la farine, le sel, la margarine coupée en petits morceaux. Mixer rapidement avec l'eau jusqu'à la formation d'une boule de pâte à laisser reposer 1 heure au frais.

Peler les pommes et les poires. Ôter le trognon des pommes et le cœur des poires et les couper en tranches assez épaisses.

Préchauffer le four 180° (th 6)

Verser dans un moule à tatin ou un moule à tarte assez haut, le sucre et le sugarly avec le beurre et chauffer doucement

jusqu'à la formation d'un caramel.

Hors feu, tapisser le fond du moule de pommes et de poires en les serrant bien sur le caramel.

Recouvrir de pâte et enfourner 40 minutes.



Sortir du four et retourner la tarte sur un plat et napper de caramel liquide

Servir tiède



J'ai un peu triché car avec les petites quantités pour préparer un caramel, j'ai rajouté du caramel liquide pour sucrer un peu plus mais ce n'est pas obligatoire

Pour 6 parts, compter 6 sp vert bleu violet ☐☐☐, la gourmandise coûte cher !

Pour le repas : salade de coques aux artichauts (2 sp vert☐-1 spl bleu ☐ – 1 spv violet☐ -recette du 28 06 2017) -omble chevalier au fenouil au four (3 sp vert☐- 0 spl bleu☐- 0 spv violet☐) -100 g de riz complet basmati cuit (3 sp vert ☐ – 3 sp bleu☐- 0 spv violet☐) -tatin pomme poire (4 sp vert bleu violet☐☐☐). Total : 12 sp vert ☐-8 spl bleu☐ -5 spv violet☐

Très bon dimanche à toutes et tous

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés