

# 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 cuillérées à café de sugarly (sucralose)
- 3 poires \*
- 4 pommes \*
- 1 cuillérée 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**