



# Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Màdevise : Vite, beau et bon !*



## Tarte Tatin de Christophe Michalak



### INGREDIENTS :

1 /2 l d'eau  
500 gr de beurre  
500 gr de sucre semoule  
8 pommes Golden  
200 gr de sucre semoule pour le caramel  
1 disque de pâte feuilletée  
gelée de pommes

### PREPARATION :

#### **Les pommes**

Eplucher, épépiner et couper les pommes en quatre  
Porter à ébullition l'eau avec le beurre et le sucre semoule dans une casserole  
Plonger les pommes  
Pocher les pommes pendant une dizaine de minutes et les ressortir à l'aide d'une écumoire.

#### **Le caramel**

Faire cuire petit à petit 200 gr de sucre semoule à sec dans une casserole jusqu'à ce qu'il soit dissout et de couleur caramel. Commencer par un quart de la quantité, quand il est fondu, ajouter encore un quart et ainsi de suite sans mélanger avec une cuiller, juste en tournant le poêlon de temps en temps.  
Verser le tout dans un moule à manqué  
Laisser refroidir

#### **Cuisson**

Etaler la pâte à la dimension du plat et piquer la à l'aide d'une fourchette.  
Dresser les pommes dans le moule en les serrant bien.  
Poser le disque de feuilletage sur les pommes et pincer la pâte sur le rebord du

**Les Délices de Mimm**

<http://www.delicesdemimm.com/>



## Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions  
Ma devise : Vite, beau et bon !*



moule pour éviter qu'elle ne se rétracte.  
Enfourner pendant 30 minutes à 180°

### **Finition**

Faire fondre quelques càs de gelée de pommes.

Démouler la Tatin.

Badigeonner la tarte de gelée de pommes bien chaude à l'aide d'un pinceau.

Servir tiède avec de la crème Chantilly.