



Le moule à Tarte Tatin

claire63





Nous vous proposons le Moule à Tarte Tatin de chez Baumalu.

Il a un bord large, un triple fond diffuseur inox/alu/inox, un revêtement intérieur anti-adhérent 3 couches et il va sur tous feux dont induction. Il a un diamètre de 24cm.

Voici une très bonne recette tarte Tatin pour tester ce moule :

Pour la pâte brisée :

- 250gr de farine
- 125gr de beurre
- 1 pincée de sel
- 25gr de sucre
- 1 jaune d'oeuf
- 1/2 verre d'eau

Pour la garniture :

- 1,5kg de pommes
- 80gr de beurre
- 130gr de sucre

1/ Préparez la pâte brisée avec tous les ingrédients

2/ Beurrez le moule, y déposer le beurre en morceaux et saupoudrer avec le sucre.

3/ Disposez dessus les pommes épluchées et coupées en gros quartiers, côté bombé vers le moule. Bien répartir et les serrer.

4/ Préchauffez le four 180° Mettre le moule sur le feu assez vif 15mn en surveillant le début de la caramélisation, puis mettre au four 15mn.

5/ Retirez le moule du four, laissez tiédir un peu et le recouvrir de votre cercle de pâte en rabattant les bords.

6/ Faire une cheminée avec la pointe d'un couteau et mettre au four 20mn.

7/ Démoulez à la sortie du four en retournant rapidement le moule sur le plat de service.

Dégustez tiède.

Pour retrouver ce produit

: <https://www.zodio.fr/moule-a-tarte-tatin-24cm.html>

Code zodio : 10048393 Prix : 26€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur [zodiosphere.fr](https://www.zodiosphere.fr)