



Tatin de pommes au Carambar

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 40 minutes

Pour 6 personnes

- 5 pommes
- 5 Carambar au caramel
- 40 g de beurre
- 1 rouleau de pâte brisée

Préparation de la recette :

Préchauffez le four à 180° C.

Pelez les pommes et coupez-les en quartiers. Ôtez les pépins.

Coupez les Carambar en morceaux. Faites-les fondre dans une poêle avec le beurre. Ajoutez les quartiers de pomme et faites-les caraméliser pendant 10 minutes environ, en surveillant bien la cuisson : les pommes ne doivent pas brûler.

Versez les pommes et le caramel dans un moule à tarte.

Recouvrez de la pâte brisée, en soudant bien les bords.

Faites cuire au four pendant 30 minutes environ.

Servez tiède.