

Tatin en pomme d'amour



4 personnes



Traditionnel



Plat annuel



Economique



20 minutes



35 minutes



facile

Ingrédients

4 pommes golden
100 gr de sirop pomme d'amour
20 gr de beurre
1 rouleau de pâte feuilletée

Matériel nécessaire

1 papillote en silicone 1 économe 1 vide pomme

Préparation et réalisation

- 1- Eplucher et vider les pommes. Les couper en deux.
- 2- Verser du sirop dans la papillote et répartir les pommes faces bombées au fond, bien serrer. Répartir le beurre dessus. Arroser de sirop pomme d'amour.
- 3- Mettre à cuire 15 min à 180°.
- 4- Sortir la papillote du four. Détailler à l'aide du couvercle de la papillote un rond dans la pâte feuilletée en laissant en pourtour de 2 cm. Déposer la pâte sur les pommes, piquer légèrement et cuire 20 min à 180°.

Conseils et astuces

Laisser tiédir et démouler.

Alice Délice

