

## TARTE TATIN

RECETTE DE MOIS |  
FEVRIER 23



6 Personnes

●○○ Difficulté

€€€ Budget

40 min Temps

### LES INGRÉDIENTS

- ▶ 4 pommes
- ▶ 70 gr de sucre en poudre
- ▶ 70 gr de beurre
- ▶ 1 pâte brisée
- ▶ 1 jus de citron
- ▶ 1 pincée de fleur de sel

### VOS USTENSILES

- ▶ **1 grand santoku Shin Black Kyocera**  
à lame en céramique noire de 16 cm, gage de qualité, aiguisée à la main, ultra tranchante et à la précision hors norme
- ▶ **1 l'éplucheur horizontal Kyocera**

### LA RECETTE

1. Préparez le caramel.
2. Découpez le beurre en dés avec le grand santoku ShinBlack Kyocera.
3. Faites fondre le beurre avec le sucre.
4. Mélangez et faites cuire 5 min à feu doux.
5. Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes, sans mélanger. Le caramel se forme tout seul.
6. Versez le caramel dans votre moule à manqué.
7. Pelez les pommes avec l'éplucheur horizontal Kyocera.
8. Découpez les pommes en quartiers avec le grand santoku ShinBlack Kyocera.
9. Placez les quartiers de pommes au-dessus du caramel.
10. Versez le jus de citron sur les pommes.
11. Recouvrez-les de la pâte brisée.
12. Enfournez 25 minutes au four à 210° C. (Th. 7).
13. Savourez votre tarte tiède !

