

Tarte Tatin

 Difficulté  Budget   40 minutes

LES INGRÉDIENTS

- 3 pommes bio,
- 70 gr de sucre en poudre bio,
- 35 gr de beurre bio,
- 1 pâte brisée bio.

LA RECETTE

- Préparez le caramel.
- Découpez le beurre en dés, avec [le couteau Santoku JAPAN KYOCERA](#).
- Faites fondre le beurre et le sucre.
- Laissez cuire à feu doux pendant 5 minutes, sans mélanger, le caramel se fait tout seul.
- Versez le caramel dans votre moule à manqué.
- Pelez les pommes avec [l'éplucheur horizontal KYOCERA](#).
- Découpez-les en gros morceaux, toujours avec [le couteau Santoku JAPAN KYOCERA](#).
- Placez les pommes dans votre moule.
- Recouvrez le caramel et les pommes de la pâte brisée.
- Enfourez 25 minutes au four à 210° (thermostat 7).

Savourez votre tarte tatin tiède.
Accompagnez-la d'un vin blanc doux, un Coteau du Layon par exemple, à consommer avec modération !

www.kyocera-cuisine.fr

Contact Presse : KEEPINTOUCH

Delfine Bourguignon - rp@keepintouch.fr



VOS USTENSILES

- ✓ **1 Couteau Santoku JAPAN KYOCERA** à lame en céramique noire de 16 cm, avec son manche en bois de pakka noir, élégant et naturellement affûté.



- ✓ **1 Éplucheur horizontal KYOCERA** doté d'une large surface de céramique pour éplucher avec précision et rapidité.

