



Tarte Tatin aux pommes et aux noix



Retrouvez toutes nos infos sur <https://federationseniorsmoselle.fr/>

Ingédients

250 g de noix du Périgord AOC broyées

1 kg de pommes Golden

200 gr pâte brisée

200 gr de sucre semoule

200 gr de beurre

30 cl de crème fraîche

30 gr de sucre glace

1 c. à soupe de rhum

2 c. à soupe de jus de citron

Faire blondir 150 gr de sucre et 150 gr de beurre pour réaliser un caramel bien coloré.

Napper avec cette préparation le fond d'un moule allant au four.

Éplucher et tailler les pommes en gros quartiers, les mettre dans le moule, recouvrir ensuite de la pâte brisée.

Cuire à four chaud (th. 7) 30 minutes.

Pendant la cuisson de la tarte tatin, fouetter 15 cl de crème fraîche et ajouter ensuite le sucre glace pour réaliser la chantilly.

Pour réaliser le caramel aux noix du Périgord, cuire le beurre restant et le sucre, ajouter le jus de citron, les noix, la crème fraîche restante et le rhum.

Mélanger. Servir avec une pointe de chantilly et la sauce au caramel.

