



ovomaltine

TARTE TATIN

OVO



PRÉPARATION TARTE TATIN OVO

INGRÉDIENTS

Pâte brisée
200 g de farine blanche
1 pincée de sel
50 g de sucre
110 g de beurre froid en morceaux
1 œuf

Garniture
80 g de sucre
80 g de beurre
800 g de pommes, pelées, épépinées, coupées en demi-quarts

120 g d'Ovomaltine Crunchy Cream

Crème fraîche, selon les goûts

PRÉPARATION

Pâte brisée

1. Pour la pâte brisée: verser la farine, le sucre, le sel et le beurre en morceaux dans le récipient du robot Kenwood.
2. Activer le crochet K à la vitesse 3 pendant 3 minutes environ jusqu'à obtention d'une masse certes friable mais homogène.
3. Ajouter l'œuf, faire à nouveau tourner le crochet jusqu'à ce qu'une boule de pâte se forme.
4. Envelopper la pâte brisée dans du film alimentaire puis la mettre au frais pendant 20 minutes.

Garniture

1. Préchauffer le four à 220 °C (chaleur de voûte/sole).
 2. Graisser la plaque à pâtisseries (26-28 cm Ø) avec du beurre, y répartir uniformément le sucre, puis le faire caraméliser au milieu du four pendant 6 minutes. Attention: le sucre doit certes brunir, mais pas brûler.
 3. Le retirer et y répartir le beurre dessus.
 4. Toujours sur la plaque, disposer les quartiers de pomme bien serrés les uns contre les autres.
 5. Étendre la pâte en veillant à ce que ses dimensions soient un peu plus larges que celles du moule.
1. Placer la pâte sur les pommes, retirer le second papier sulfurisé, presser la pâte qui se chevauche entre les pommes et le bord de la plaque puis piquer le fond de la pâte à l'aide d'une fourchette.
 2. Enfourner à mi-hauteur dans le four préchauffé à 200 C et cuire pendant 40 à 45 minutes.
 3. Laisser reposer 10 minutes. Renverser la tarte Tatin Ovo sur une assiette ou un plat.
 4. Faire fondre de l'Ovomaltine Crunchy Cream dans le Kenwood ou au bain-marie. En répartir sur la tarte.
 5. Déguster la tarte Tatin chaude ou froide, avec un peu de crème fraîche au besoin.