Tarte Tatin aux petits suisses

Dessert

Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :20 min

Temps de cuisson/repos :25 min

Calories par portion : 244.5 Kcal

Charge glycémique par portion: 18.969

Les ingrédients

- 2.0 u Petit suisse 20 perc
- 120.0 gr Farine de blé
- 100.0 gr Beurre
- 1.0 p Sel
- 4.0 u Pomme
- 10.0 u Sucre en morceaux

Préchauffer le four à 180°c (Th7)

Mélanger les deux petits suisses, 120 g de farine, 60 g de beurre, et le sel et mettre au frais pendant 15 mn.

Ensuite, faire fondre 40 g de beurre dans un moule à manquer avec les 10 morceaux de sucre (ou 10 cuillères à café).

Couper les pommes en gros morceaux, les poser sur la préparation. Saupoudrer de cannelle puis étaler la pâte puis poser-la sur les pommes.

Enfourner th.7 pendant 20 mn à 25 mn.