

Tarte tatin au magimix

Informations

Préparation : 20 min	Cuisson : 45 min	Durée : 65 min	Difficulté : 3/10
Ingrédients : 7	Etapas : 13	Astuces : 17	

Ingrédients

Pour la pâte de la tarte:

125G de farine

100G de beurre

50G d'eau Pour le caramel:

80G de sucre

2CàS d'eau

50G de beurre couper en dés Pour la garniture de la tarte tatin:

8 pommes

Etapas

Â»

Pour faire une délicieuse tarte tatin thermomix, préchauffez le four sur 190°C.

Pour la pâte:

Â»

Mettez la farine , le beurre et l'eau dans le bol du thermomix.

Â»

Mixez, alors, 15 secondes sur la vitesse 5.

Â»

Farinez le plan de travail et déposez la pâte dessus.

Â»

Etalez la pâte à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.

Â»

Réservez, alors, la pâte.

Pour le caramel:

Â»

Mettez le sucre et l'eau dans une casserole sur feu moyen, puis mélangez jusqu'à ce que le caramel soit roux.

Â»

Versez le caramel dans le fond de votre moule à manquer.

Â»

Parsemez le beurre sur la caramel.

Pour la garniture:

Â»

Epluchez et coupez les pommes en lamelles et les disposez dans le moules à manquer sur le caramel.

Â»

Déposez par dessus la pâte, en veillant, à bien rabattre les cotés, dans le fond du moule.

Â»

Tarte tatin au magimix

Enfourner 45 minutes.

Â»

Laissez tiédir votre tarte et retournez la pour que les pommes soit au dessus.

Dégustez votre délicieuse tarte tatin au thermomix obtenue. Miam ;)