



**#BEDELCOUISINE**

VACANCES GOURMANDES

## Vacances gourmandes

publié le 16/04/2020

L'équipe de cuisine vous invite...

Alexandre Chabert notre chef de cuisine et son équipe vous proposent un dessert avec les dernières pommes de la saison.

Comme pour nos repas citoyens ou pour les déjeuners au restaurant scolaire, nous vous conseillons nos producteurs locaux pour des produits frais, de saison qui soutiennent l'économie locale.

Nous vous invitons à nous envoyer des photos de vos réalisations. Un jury votera pour le dessert le plus appétissant pour désigner le chef de la semaine : [viesco@mauricebedel.com](mailto:viesco@mauricebedel.com) ou sur twitter avec le #bedelcuisine

Date limite du concours : lundi 4 mai



### TARTE TATIN AUX POMMES

Préparation : 30 min / Cuisson : 15 à 30 min

Ingrédients pour 6 personnes :

- 🍲 250 g de farine
- 🍲 125 g de beurre pour la pâte
- 🍲 1 pincée de sel
- 🍲 ½ verre d'eau
- 🍲 1 c. à soupe de sucre
- 🍲 1.5 kg de pommes (si possible variété locale)
- 🍲 150 g de sucre
- 🍲 80 g de beurre pour les pommes

Préparation de la pâte brisée : mettez la farine dans un saladier, ajoutez le sucre et le sel, le beurre ramolli coupé en petits morceaux et l'eau.

Pétrissez et formez une boule.

Laissez-la reposer 1 heure au frais, couverte d'un torchon.

Allumez le four.

Versez dans le moule la moitié du sucre et la moitié du beurre en petits dés.

Disposez sur une ou deux couches les quartiers de pommes épluchées et épépinées.

Dispersez entre les pommes le reste du beurre.

Posez le moule sur feu moyen et laissez cuire 15 min pour que le caramel se forme et que les pommes deviennent moelleuses.

Saupoudrez avec le reste de sucre.

Étalez la pâte sur ½ cm environ.

Recouvrez le moule en la faisant rentrer à l'intérieur de façon à bien enfermer les pommes.

Enfournez pour 30 min environ.

Servez la tarte tiède retournée sur un plat.

Astuce : vous pouvez l'accompagner d'un bol de crème fraîche !

Bon appétit !



**Académie  
de Poitiers**

Avertissement : ce document est la reprise au format pdf d'un article proposé sur l'espace pédagogique de l'académie de Poitiers.

Il ne peut en aucun cas être proposé au téléchargement ou à la consultation depuis un autre site.