

Tarte tatin au miel

Temps de préparation : 30 minutes.

Temps de cuisson : 45 minutes.

Ingrédients.	
250g de farine	sel
80g de sucre	1,5 kg de pommes
1 jaune d'œuf	70g de beurre salé
100g de beurre	150g de miel
10 cl d'eau	cannelle

Marche à suivre.

Mélanger la farine et le beurre.

Ajouter l'œuf, l'eau et le sel puis pétrir.

Laisser reposer la pâte.

Eplucher les pommes, les couper en quartiers.

Dans le moule, faire caraméliser le beurre salé et le miel.

Disposer les quartiers de pommes au fond du moule puis saupoudrer de sucre.

Mettre au four 25 minutes le temps que la pâte repose.

Etaler la pâte, la disposer sur les pommes et remettre au four 20 minutes.

Démouler et saupoudrer de cannelle.