

TATIN POMMES/ POIRES , CAMEL AU BEURRE ET A LA FLEUR DE SEL DE NOIRMOUTIER



Une petite idée qui m'est venue en cherchant le dessert de la soirée.

C'est simple, pas long à faire et très bon. Bref, tout comme tu aimes...

Pour un « moulanqué » de 26 cm

3 poires

5 pommes

150 gr de sucre

80 gr de beurre doux

Une pincée de fleur de sel

Et comme je sais que tu ne la feras pas, une pâte sablée achetée en sioupermarkette.

CETOIKITIKOL

Commence par faire ton caramel directement dans ton moule. Si comme moi tu utilises une plaque à induction, il te faudra acheter un moule en acier.

Fais fondre le beurre et saupoudre le sucre SANS REMUER sinon il va perler.

Laisse cuire et colorer doucement en bougeant un peu ton moule sur le feu. Une fois que la couleur te plait, verse deux cl d'eau pour le stopper. Saupoudre d'une pincée de fleur de sel.

Epluche et taille tes pommes et tes poires en quartiers, réparties dans le moule sur le caramel.

Dépose ta pâte sur le tout en faisant un bourrelet autour.

Cuis 45 minutes à 180°.

Démoule quand c'est encore chaud et pense que ton plat devra aller au four pour tiédir ta tarte avant de la servir.

J'ai pour habitude d'accompagner ce genre de dessert d'une crème fraîche sucrée et relevée à la poire williams ou au calva. Et pourquoi pas une petite boule de glace vanille.

Voilà, vivement ce soir...