

tatin rapide sur induction



1 personne

Ingrédients

2 pommes
Royal Gala
50 g de sucre
en poudre
10 g de beurre
demi-sel
pâte brisée

Tarte tatin individuelle

- Eplucher, épépiner et couper les pommes en cubes de 2 cm environ.
- Déposer une noisette de 10 g de beurre au fond du moule. Ajouter la moitié de sucre.
- Répartir uniformément les pommes dans le moule.
- Bien tasser à l'aide d'une cuillère en bois ou en silicone de façon à combler tous les trous. Saupoudrer du restant de sucre.
- Poser le moule PushPan® sur une plaque à induction et faire cuire les pommes et le sucre (thermostat 2 ou 3, suivant la puissance de la plaque) jusqu'à ce que les pommes baignent dans un sirop de caramel.
- Arrêter la cuisson et laisser refroidir pendant 5 minutes.
- Etaler la pâte brisée sur les pommes à froid en abaissant les bords jusqu'au fond du moule.
- Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes.
- Arrêter la cuisson lorsque la pâte est cuite. Sortir du four et démouler.

Matériel

1 couteau
1 planche à découper
1 cuillère en bois
(ou en silicone)
1 moule individuel
PushPan® Ø 12 cm



Veillez à bien surveiller la coloration du caramel. Si vous n'êtes pas équipé de plaques à induction, optez plutôt pour la méthode traditionnelle à la casserole pour réaliser la recette.