

# Tarte tatin

## INGREDIENTI:

### Brisè:

200 gr di farina00,

100 gr di burro freddo,

70 gr di acqua fredda,

1 pizzico di sale.

4 mele renetta,

150 gr di zucchero + 2 cucchiaini,

50 gr di burro.

Per prima cosa preparare la brisé mischiando la farina con il burro freddo a cubetti e creare un impasto granuloso, aggiungere il pizzico di sale e l'acqua fredda e impastare velocemente per creare il panetto avvolgerlo con la pellicola e riporlo in frigo almeno per 30 minuti.

Preparare il caramello mettendo 150 gr di zucchero in un pentolino con 2 cucchiaini di acqua sul fornello a fiamma bassa in modo che si sciolga pian piano senza toccarlo.

Nel frattempo sbucciare le mele togliere il torsolo e tagliare ogni frutto in 8 spicchi.

A questo punto il caramello dovrebbe essere sciolto e bisogna aspettare che diventi ambrato a quel punto togliere dal fuoco e aggiungere immediatamente 50 gr di burro e farlo sciogliere emetterlo sul fondo di una tortiera da 26 cm.

Distribuire le mele sopra il caramello spolverizzare con i 2 cucchiaini di zucchero restante.

Stendere la pasta brisé e ricoprire le mele spingendo un po' i bordi in giù.

Cuocere in forno preriscaldato a 220° per 30 minuti.

Sfornare e capovolgerla in un piatto da portata in modo che il fondo diventi il sopra, lasciarla raffreddare e servire.

Potete servirla da sola o con una pallina di gelato alla vaniglia.

