

Tatin spéculoos

8 petites pommes Gala
120 g de pâte spéculoos
(voir recette carnet 03, page 26/27)
30 g de beurre
120 g de sucre

Préparez un caramel. Commencez par mettre 40 g de sucre dans une petite casserole, laissez fondre et prendre une belle couleur ambrée avant d'ajouter 40 g de sucre. Dès que le sucre est bien fondu, versez en spirale le caramel obtenu dans un plat (le mien fait 20 cm de diamètre).

Epluchez les pommes, retirez le trognon et coupez-les en deux dans le sens de la hauteur. Rangez les pommes verticalement, très serrées dans le plat. Saupoudrez avec 40 g de sucre, parsemez de petits dés de beurre et enfournez 50 minutes à 200 °C. Laissez refroidir et réservez au moins deux heures au réfrigérateur.

Recouvrez la surface des pommes avec la pâte de spéculoos, en tassant légèrement. Enfouez 30 minutes à 200 °C et laissez tiédir avant de retourner la Tatin sur un plat.

Savourez votre plaisir devant ce spectacle !

