



# TARTE BELLE TATIN : POMMES ET FRUITS SECS



**Temps de préparation**  
1 heure + 30 minutes



**Temps de cuisson**  
1 heure 30



**Niveau de difficulté**  
★★★

## Ingédients pour 6 à 8 personnes

Pour la pâte sablée :

250g de farine

100g de sucre en poudre

100g de beurre mou

1 pincée de sel

Environ 75ml d'eau

Pour l'appareil :

200g + 40g de sucre en poudre

40g de beurre

10 grosses pommes à cuire  
(Chanteclerc, Canada grise, Boskoop...)

5 figes sèches

5 abricots secs

5 pruneaux secs

10 amandes émondées

10 cerneaux de noix

10 lamelles d'orange ou de citron confits

## Préparation de la pâte sablée (de préférence la veille)

Mélanger l'eau avec le sel. Tamiser la farine, faire un puit et déposer le beurre mou et 100g de sucre. Travailler la pâte jusqu'à obtention d'une pâte sablée. Refaire un puit et ajouter l'eau et le sel. Former rapidement une boule et la mettre au frais dans un film alimentaire au moins une heure.

## Préparation du caramel

Dans une casserole, faire fondre 100g de sucre à feu doux en mélangeant doucement avec une cuillère en bois. Dès que le sucre prend la couleur d'un caramel clair, verser à nouveau 100g de sucre et mélanger doucement.

Quand le caramel est prêt, le mettre dans le moule à tarte. Attention à bien le répartir avant que celui-ci ne durcisse !

## Préparation des pommes

Préchauffer le four à 200°C. Dresser en hauteur dans votre moule les quarts de 10 pommes épluchées et évidées (le plus serré possible). Parsemer de 40g de beurre et de 40g de sucre et enfourner 50 minutes. Les pommes doivent être bien caramélisées.

## Préparation de la farce de fruits secs

Découper finement 5 figes, 5 abricots, 5 pruneaux, 10 amandes émondées, 10 noix et 10 lamelles d'orange ou de citron confits.

## Dressage et finition

Déposer la farce de fruits secs sur les pommes dès la sortie du four. Etaler la pâte sur un rond de papier sulfurisé à peine plus grand que votre tôle et la retourner sur la tarte en ramenant la pâte qui dépasse à l'intérieur du moule (laisser le papier pour l'instant, l'enlever à mi-cuisson). Enfouner 35 minutes environ. Laisser refroidir quelques minutes et retourner la tarte sur un plat.



*Si la pâte colle trop, ajoutez un peu de farine. Au contraire si elle s'émiette, ajoutez un peu d'eau !*



*S'il reste des morceaux de sucre dans votre caramel, pas de panique, retirez les plus gros morceaux et utilisez le caramel ainsi. En effet les cristaux de sucre fondront pendant la cuisson de la tarte !*

*J'ai l'habitude de servir la tarte tiède avec une boule de glace à la vanille ou une cuillère de crème chantilly que je parfume avec du mélange à pain d'épices ou de la cannelle...  
Le pied !*