

RECETTE

Tarte tatin au Nutella®

Facile

1 h 0 min



Ingrédients

Pour 6 personnes

1 pâte sablée ou feuilletée

8 à 10 pommes

80 g de Nutella®

150 g de beurre

150 g de sucre en poudre

2 sachets de sucre vanillé

MATÉRIEL :

Moule à tarte



Avec cette délicieuse
recette, il suffit de 15 g de
Nutella® par personne
pour se régaler !

PRÉPARATION

- 1 | Épluchez les pommes, retirez le trognon et les pépins et coupez-les en quatre.
- 2 | Dans une casserole, faites fondre le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir un caramel doré.
- 3 | Déposez les quartiers de pommes sur le caramel. Saupoudrez de sucre vanillé, puis poursuivez la cuisson pendant une dizaine de minutes à feu vif. Les pommes vont commencer à cuire et à s'imprégner du caramel.
- 4 | Préchauffez le four à 190 °C. Disposez les pommes caramélisées dans un moule à tarte en veillant à bien les serrer (car elles vont réduire à la cuisson). Disposez la pâte sablée ou feuilletée sur les pommes (le sucre vanillé va la faire adhérer). N'hésitez pas à la presser avec les paumes de vos mains et à bien l'enfoncer sur les bords. Réalisez éventuellement une cheminée en faisant une petite entaille au milieu de la pâte avec la pointe d'un couteau, afin de permettre à la vapeur de s'évacuer. Enfourez pour 20 à 25 min.
- 5 | À la sortie du four, laissez refroidir. Démoulez la tarte en plaçant un plat sur la pâte, puis retournez le plat. Décorez la surface avec Nutella®.

Recette issue du livre « 60 CLASSIQUES DE LA PÂTISSERIE AU NUTELLA® »,
par le Chef Grégory COHEN, paru aux Editions Larousse.

Photographies de Sophie Dumont - Styliste de Delphine Lebrun



**Partage la recette avec le
#nutellarecettesclub**