



## TARTE TATIN DU PEYROU À LA CRÈME CHANTILLY

### Ingrédients

- 13 pommes
- 250 gr. de sucre
- cannelle
- 150 gr. de beurre
- 1 pâte feuilletée abaissée de 30 cm de diamètre
- Crème
- Vanille

### Préparation

Refroidir la poêle en téflon (vide) au congélateur.

Eplucher et vider les pommes. Les couper en 2, puis en tranches, comme un éventail.

Beurrer généreusement toute la poêle avec du beurre froid.

Saupoudrer la poêle avec la moitié du sucre/cannelle.

Disposer les pommes sur le rebord et le fond de la poêle, comme une fleur, sans laisser d'espace.

### Dressage

Au moment de servir, réchauffer la poêle sur le feu, afin de décoller le caramel et retourner sur une assiette.

### Accord en vin

Gewurztraminer, Cave de la ville de Neuchâtel

Saupoudrer avec le reste du sucre/cannelle.

Caraméliser les pommes à feu très chaud, tout en tournant la poêle pour que le sucre ne colle pas.

Cuisson env. 20 minutes.

Recouvrir avec la pâte feuilletée piquée.

Cuire au four à 180 degrés, env. 20 à 30 minutes puis laisser refroidir.

Couper une tranche et l'accompagner d'une crème chantilly (crème, sucre, vanille).

