



Recette catalane pour ce vin:
Mel i mato

Tarte tatin

Pour 6 personnes

Préparation: 25 mn (le temps d'éplucher les fruits et surtout de bien surveiller la cuisson)

Cuisson en deux temps: 30 mn sur le feu pour caraméliser les pommes, puis à nouveau 30 mn au four pour cuire la pâte et terminer la cuisson des pommes



Nous recommandons pour cette recette
Le Muscat de Rivesaltes

INGRÉDIENTS

- 250 g de pâte brisée ou feuilletée
- 1,5 kg de pommes
- 75 g de beurre
- 100 g de sucre

PRÉPARATION

1. Epluchez, coupez en deux les pommes et épinez-les.
2. Préchauffez le four à th. 7 (200°C).
3. Dans une tourtière, disposez le beurre en morceaux et le sucre. Répartissez dessus les moitiés de pommes en rosace, côté bombé contre le moule. Terminez en ajoutant un peu de sucre et de beurre sur les pommes.
4. Mettez la tourtière sur feu très doux pendant 30 mn pour faire caraméliser.
5. Retirez la tourtière du feu. Déposez la pâte sur les pommes caramélisées. A l'aide du manche d'une cuillère à soupe, faites rentrer les bords qui dépassent à l'intérieur du moule, le long des pommes. Puis, cette fois-ci à l'aide d'une fourchette, piquez la surface de la pâte à

plusieurs endroits.

6. Mettez au four et faites cuire 30 mn.

7. Retirez du four, plaquez le plat de service sur la tourtière, renversez et servez aussitôt.

"Bon Profit, Salut!"

-Bon appétit et santé !

Domaine Sol-Payré

F-66200 Elne

domaine@sol-payre.com

www.sol-payre.com