



# TARTE SAFRANÉE FAÇON TATIN

## Ingrédients pour 6 personnes

1 pâte brisée  
5 pommes  
50 gr de beurre  
100 gr de sucre en poudre  
16 filaments de safran de Touraine

Préparation 20 min  
Temps de cuisson 25 min  
Thermostat 7 (215°C)

## Préparation

Evider et couper les pommes en quartiers. Cuire les pommes avec le beurre et le sucre. Une fois les pommes caramélisées, les verser dans un moule à tarte. Parsemer de filaments de safran de Touraine. Recouvrir les pommes avec la pâte brisée (la pâte ne doit pas dépasser du moule). Cuire au four à 215°C (th.7). Démouler la tarte en la retournant sur le plat de service (pâte en dessous).

Servir tiède avec une boule de glace vanille ou un peu de crème fraîche.

Accompagner votre dessert d'un verre d'AOC Vouvray ou AOC Montlouis méthode traditionnelle.



denrée de  
**candé**  
A.O.C.