

TARTE CONFITE À L'ENVERS

1 kg 200 de pommes
(Canada, Gravenstein, Boscop)
120 g de beurre
250 g de sucre
450 g de pâte brisée ou feuilletée

Eplucher les pommes, les couper par la moitié, dans le sens de la hauteur, en enlever le cœur.

Préparer les pommes dans une casserole. Mettre, au fond de l'ustensile, un peu de beurre et la moitié du sucre.

Ranger les pommes, toujours dans le sens de la hauteur, en les serrant le plus possible les unes contre les autres. Les recouvrir avec le reste du sucre. Les confire à feu moyen et à couvert $\frac{1}{4}$ d'heure durant, puis $\frac{3}{4}$ d'heure à feu très doux, à découvert. Laisser ensuite, une journée durant, les pommes au réfrigérateur dans leur casserole.

Le lendemain, décoller les pommes des bords de la cas-

serole à l'aide d'un couteau. Mettre sur le feu, 3 min, pour chauffer le fond.

Abaisser la pâte à 3 mm env. en veillant à ce que l'abaisse dépasse d'un centimètre le diamètre de la casserole. Placer la pâte sur une plaque légèrement beurrée et enfarinée. Piquer le fond avec une fourchette. Sortir la pâte du four, l'installer sur les pommes. Puis, comme pour la tarte Tatin, renverser délicatement la casserole sur le plat de service. Servir tiède (passer rapidement la tarte au four) en compagnie de crème double ou de crème Chantilly.