

Tarte Tatin de Magali Frizot

écrit par Pariseyn | 4 mai 2026



Une recette de cette pâtissière de Nouan-le-Fuzelier connue jusqu'au Japon tant sa recette est une savoureuse réussite. Elle a la particularité de réaliser une cuisson en deux fois, une première fois pour faire compoter les pommes avec le caramel et une seconde pour cuire la tarte elle-même.

Ingrédients, pour 6 personnes :

8 pommes (Golden, Clochard ou Belchard)

Pour la pâte sucrée :

100 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel

80 g de sucre glace

1 oeuf battu

20 g de poudre d'amandes

200 g de farine ordinaire T45 ou T55

Pour le caramel:

130 g de sucre en poudre

40 g d'eau (40 ml)

20 g de beurre $\frac{1}{2}$ sel

Ustensile : un moule à manqué de 24 cm de base (26 cm au col), hauteur 5 cm

Préparer la pâte :

Fouetter l'oeuf, le sucre glace et le beurre ramoli jusqu'à ce que tout soit amalgamé. Ajouter la farine et la poudre d'amande jusqu'à obtenir une pâte homogène. Il n'est pas nécessaire de trop travailler la pâte. Envelopper la pâte dans du film alimentaire et la réserver au frais.

Préchauffer le four à 175°C, chaleur tournante, avec une grille au milieu du four.

Eplucher, épépiner et couper les pommes en quatre.

Préparer le caramel :

Dans une poêle (ou dans le moule directement s'il va sur le gaz ou la plaque à induction), faire fondre le sucre en poudre avec l'eau. Quand le caramel est brun (mais pas trop, attention à ne pas le brûler !), enlever du feu et ajouter le beurre en mélangeant jusqu'à une consistance nappante. Verser le caramel dans le moule s'il ne s'y trouve pas déjà.

Déposer les quartiers de pomme en rosace bien serrée dans le

moule et enfourner pour 30 minutes.

Sortir les pommes du four et laisser refroidir 10 minutes à température ambiante.

Abaisser la pâte au rouleau sur un plan de travail bien fariné jusqu'à une épaisseur d'environ 3 mm, un peu plus grande que le diamètre du plat (26 cm).

Recouvrir les pommes avec la pâte en glissant bien les bords à l'intérieur du moule.

Enfouner pour 30 à 40 minutes.

Laisser refroidir 1 heure à température avant de démouler. Placer le plat de service sur la moule et retourner le tout : la tarte doit se démouler facilement. On peut aussi auparavant faire le tour de la tarte avec la lame d'un couteau fin pour s'assurer qu'elle ne va pas adhérer au moule.

Servir tiède. Si elle a refroidie, la réchauffer 10 minutes dans un four à 150°C.

Seule, elle se suffit à elle-même, c'est la recommandation de Magali.

Ou accompagnée d'une crème fermière double (20 cl à 48% de matière grasse !) pour faire comme les normands, ou d'une boule de glace vanille pour faire comme les parisiens.