TARTE TATIN FACON CRUMBBLE

Atelier Lyonnais

RECETTE N° D1032	30 PORTIONS	Famille de produit Dessert

Denrées

	unités	quantités
Eléments de base		
Farine	Kg	0.250
Poudre d'amande	Kg	0.250
Beurre	Kg	0.250
Sucre	Kg	0.250
Pomme Golden	Kg	2
Beurre	Kg	0.2
Vergeoise brune	Kg	0.5

PM : pour mémoire
QS : quantité suffisante

Technique

Réaliser un caramel légèrement brun

Evider, éplucher, détailler en dés les pommes. Les confire

Réaliser pâte à crumbble. Coupez le beurre en petits morceaux. Mettez-les dans un saladier avec le sucre, le sel, la farine et la poudre d'amande. Le. Mélangez et pétrissez jusqu' à obtenir une grosse semoule.
Réservez au frais

Garnir les moules / pommes + caramel

Couvrir de pâte à crumbble cuire à 180°c