KIKKOMAN

Tarte aux pommes

durée totale **60 min.** **60 min.** temps de préparation

Données nutritionnelles (par portion):
2.261 kJ / 540 kcal

INGRÉDIENTS

4 portions

Pour la garniture :

150 g	de sucre cristallisé
1,5 càs	Sauce soja douce fermentation naturelle Kikkoman
3	pommes
	Jus d'une demi-orange
	Cannelle en poudre
0,5	paquet de sucre vanillé

Pour la pâte :

300 g	de pâte feuilletée toute prête
2,5 càs	de graines de pavot moulues
2 càs	de raisins secs
	Cannelle en poudre
0,5	paquet de sucre vanillé

PRÉPARATION

Étape 1

Faire chauffer le sucre à feu doux dans un plat rond pour tarte tatin (environ 24 cm). Faire caraméliser, puis baisser le feu et ajouter la sauce soja sucrée. Laisser bouillonner quelques minutes. Bien répartir le caramel dans le plat. Eplucher les pommes, les couper en deux, enlever les trognons. Les découper en quartier d'environ 2 cm d'épaisseur. Les disposer dans le plat sur le caramel. Ajouter le jus d'orange, la cannelle et le sucre vanillé.

Étape 2

Etaler la pâte feuilletée et découper deux disques de la taille du plat. Saupoudrer l'un des disques de graines de pavot, de raisins secs, de cannelle et de sucre vanillé. Déposer le second disque sur le premier. Puis déposer la pâte sur les pommes. Piquer la pâte à l'aide d'une fourchette, puis faire cuire environ 30 minutes (200 °C) au four.

Étape 3

Laisser tiédir la tarte environ 20 minutes avant de la retourner dans un plat de service. Déguster saupoudrée de sucré vanillé ou d'une boule de glace à la vanille.