

**MAYBE
LESS SUGAR**
DOUX MAI MOINS SUCRÉ



Tarte Tatin à la raisinée

Peu de sucre ajouté



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

Tarte tatin à la raisinée

8 portions

Ingrédients

Pâte feuilletée

170g de farine

25g de beurre

1 pincée de sel

80g eau

120g beurre

Garniture

4-5 Pommes pelées et vidées

50g raisinée

**MAYBE
LESS SUGAR**
DOUX MAI MOINS SUCRÉ

Préparation

Pâte feuilletée

Mélanger la farine, le beurre, l'eau et le sel et pétrir. Laisser reposer 30 min. Abaisser en rectangle. Former le beurre en rectangle et déposer au milieu du rectangle de pâte. Rabattre en portefeuille et laisser reposer 10 min au frais. Répéter 3 fois.

Mise en place

Répartir la raisinée au fond d'un moule à tarte. Couper les pommes en lamelles et disposer dans sur la raisinée. Découper un cercle de pâte et disposer sur les pommes.

Cuire 25 min à 180C°

Suggestion: Utiliser de la pâte prête à l'emploi



HÔPITAL
INTERCANTONAL
DE LA BROYE

