



## Les 3 tartes

# Les 3 tartes

## Tarte à la crème

Recette pour 12 personnes



### Ingrédients

#### Pâte brisée

480 g de farine

240 g de beurre

120 ml d'eau

12 g de sel

#### Appareil

360 ml de crème de 35%

60 g de farine

120 g de sucre roux

6 g de cannelle

### Réalisation

#### Pâte brisée:

- Sabler le beurre, la farine, le sel
- Ajouter l'eau
- Former une boule et laisser reposer

#### Appareil:

- Mélanger la crème, la farine, le sucre et la cannelle
- Verser dans le moule foncé.

#### Cuisson:

- Cuire 25 mn à 180C°

## Tarte au citron

Recette pour 12 personnes



### Ingrédients

#### Pâte sablée

600 g de farine

240 g de beurre

3 oeufs

12 g de sel

60 g de sucre

180 ml d'eau

#### Appareil

300 ml de jus de citron

6 oeufs

120 g de beurre

180 g de sucre

6 g de zeste de citron

### Réalisation

#### Pâte sablée

- Mélanger le beurre, le sucre et le sel
- Ajouter les œufs et mélanger
- Ajouter la farine et l'eau
- Former une boule et laisser reposer
- Foncer la pâte et cuire à blanc, 175c° 15 mn

#### Appareil

- Presser le citron
- Mélanger le citron, les œufs, le sucre et les zestes
- Mettre dans la casserole
- Chauffer jusqu'à épaississement
- Hors du feu, ajouter le beurre
- Garnir le fond de tarte

# Les 3 tartes

## Tarte Tatin

Recette pour 12 personnes



### Ingrédients

#### Pâte feuilletée

720 g de farine

600 g de beurre

360 ml d'eau

12 g de sel

#### Garniture

780 g de pommes

480 g de sucre

### Réalisation

#### Pâte feuilletée

- Découper le beurre en petits cubes
- Mélanger grossièrement le beurre, la farine et le sel
- Ajouter l'eau
- Former un rectangle
- Faire 5 tours simples
- Peler et découper les pommes
- Faire le caramel
- Beurrer le moule et y verser le caramel
- Aligner les pommes
- Abaisser la pâte et la déposer sur les pommes
- Piquer la pâte
- Cuire 30 mn à 180c°