

# TARTA TATÍN

## Ingredients:

- 250 g de pasta fullada
- 2 kg de pomes reinetes
- 200 g de sucre en pols
- 50 g de mantega
- 1 culleradeta de canyella en pols

Agafeu una paella que pugui anar al forn (màneg desmuntable o de metall). Poseu al fons de la paella petits trossos de mantega, repartiu el sucre al voltant d'un mig centímetre de gruix.

Peleu i talleu les pomes, talleu-les en tres. Disposeu-les sobre el sucre, ben apinyades des de la vora del motlle cap a dins.

Esteneu la pasta fullada, retalleu-hi un cercle d'un diàmetre una mica superior al de la paella, reserveu a la nevera.

Poseu el forn a escalfar, termòstat 7 (200 ° C).

Fer coure i caramelitzar les pomes a foc mitjà. Quan les pomes són a punt, treure la paella del foc i empolvorar de canyella. Revestir amb la pasta fullada, fer un petit tall al mig amb un ganivet i enfornar.

Uns 15 minuts més tard, la tarta és cuïta. La cal girar sus d'un plat de servei fent a polit de no cremar-se. S'ha de trencar una mica la part superior amb un ganivet per la fer desinflar.

La tarta se menja tèbia, acompanyada sovint de nata o d'una bola de gel.

