

TARTA TATÍN DE CODONYS

Ingredients: (8 persones)

- 2 kg de codonys
- 100 g de mantega
- 100 g de sucre
- 1,5 l d'aigua
- 250 g de pasta fullada
- marialluïsa
- ½ llimona

Pelar i tallar els codonys a quarts.

Posar marialluïsa a infusar en l'aigua sucrada i llimonada per escaldar els codonys durant uns 15 minuts (depèn de la maduresa de les fruites).

Escórrer els codonys.

En una patna apta per al forn, escampar petits trossos de mantega, col·locar el sucre de manera uniforme, organitzar els codonys en forma de rosassa.

Fer coure fins que el sucre sigui caramelitzat, tancar amb la pasta fullada, punxar al centre per fer una xemeneia i enfornar a 180 ° durant 20-30 minuts.

