

RECETTE



Cette recette vous est proposée par
Sandra Pascual, blogueuse Food



30 min



20, min



6 p.



Bon appétit !



Retrouvez toutes
les recettes sur
www.hopla-ferme.fr

Tatin de Pain de Sucre

Ingrédients

- 1 gros pain de sucre (ou 2 petits)
- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 55 g de beurre
- 40 g de cassonade
- 10 cl de bière
- Sel, poivre

- Ôter les premières feuilles du pain de sucre, retirer le pied en creusant un peu puis le couper en bandes.
- Faire revenir à la poêle avec 30 g de beurre. Ajouter la bière, saler et poivrer puis laisser cuire à feu moyen pendant 5 minutes.
- Dans une petite casserole, faire cuire le reste de beurre avec la cassonade jusqu'à obtention d'un caramel. Lorsqu'il est prêt, le verser immédiatement dans le fond de 6 moules à tartelettes.
- Préchauffer votre four à 200 °C. Déposer le pain de sucre sur le caramel et recouvrir l'ensemble avec la pâte feuilletée. Rentrer les bords vers l'intérieur et piquer le dessus avec une fourchette.
- Enfourner pour 15 min et démoulez dès la sortie du four.