



# Calendrier 2021



Pâtisseries et desserts aux fruits de saison des CE2-CM1



18, RUE DE L'ÉCOLE  
29550 PLOMODIERN  
02.98.81.51.60  
eco29.nd-menezhom.plomodiern@enseignement-catholique.bzh  
www.ecole-ndmh-plomodiern.fr



L'intégralité des bénéfices de la vente de ces calendriers 2021 servira à financer le séjour pédagogique des élèves de CM en classe de neige, à La Chapelle d'Abondance (74), en janvier/février 2022

# Septembre 2021



Tom - Manon

Tarte Tatin

## Ingrédients de la tarte Tatin (6 personnes)

- 205 g de beurre
- 250 g de farine
- 150 g et 1 c.s. de sucre en poudre
- 1,5 kg de pommes (golden ou gala)
- 10 cl d'eau
- 1 pincée de sel

## E tapes de la recette

Préparer un sirop en portant à ébullition 15 cl d'eau et 80 g de sucre. Oter du feu et laisser refroidir.

Mettez la farine dans un saladier, ajouter le sucre et le miel, le beurre ramolli coupé en petits morceaux et l'eau.

Pétrissez et formez une boule.

Laissez-la reposer 1h00 au frais, couverte d'un torchon.

Allumez le four sur thermostat 7 (environ 210°).

Versez dans le moule la moitié du sucre et la moitié du beurre coupé en petits dés.

Disposez sur une ou deux couches les quartiers de pommes épluchées et épépinées.

Dispersez entre les pommes le reste du beurre coupé en petits morceaux,

Posez le moule sur feu moyen et laissez cuire 15 minutes pour que le caramel se forme et que les pommes deviennent moelleuses.

Saupoudrez avec le reste de sucre.

Étalez la pâte sur 5 mm environ.

Récouvrez le moule en faisant entrer la pâte à l'intérieur de façon à bien enfermer les pommes.

Enfournez pour 30 minutes environ.

Servez la tarte tiède retournée sur un plat, accompagnée d'un bol de crème fraîche ou d'une boule de glace à la vanille.