

## TARTE TATIN AU CONFIT DE VIN DE CHINON

Pour 6 personnes : 250g de pâte Brisée  
5 pommes (reine des reinettes par ex.)  
100g de beurre demi-sel  
Confit de vin de Chinon 3cs

Préchauffer le four à 200°C (th 7), éplucher les pommes, retirer les pépins, puis couper en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Faire fondre le beurre dans une poêle, et faire revenir les tranches de pommes.

Laisser dorer 1 à 2 minutes de chaque côté.

Garnir le fond du moule, avec le confit de vin de Chinon rouge sur une épaisseur d'environ 5mm, puis disposer les tranches de pommes régulièrement.

Poser la pâte, par-dessus, faire un petit trou central (pour laisser échapper la vapeur pendant la cuisson).

Mettre dans le four, laisser cuire 10 minutes, puis baisser le four à 100°C, (th 4), et continuer la cuisson 20mn.

Dès la sortie du four, retourner la tarte sur un plat de service.

Accompagner avec une crème chantilly et une boule de glace vanille...Bon appétit !

Philippe RICHARD.  
**Confits & vins de Chinon** HUISMES 37420