*Recette DE LA TARTE TATIN*

**LISTE DE COURSES**

Mele

Zucchero

Farina

Farina di mandorle

Burro

Bacca di vaniglia

Zucchero vanigliato

*Pour 6 personnes*

*Temps de préparation 30mn*

*Temps de cuisson 20/30mn*

# *Ingrédients*

*1kg circa di mele Golden*

*Per il caramello*

*Zucchero 200g*

*Burro 150g*

*Bacca di vaniglia 1*

*Bustina zucchero vanigliato 1*

*Per la Pasta Brisée*

*Farina 400g*

*Farina di mandorla 100g*

*Burro 250g*

*Acqua 180g*

*Un pizzico di sale*