Franse tarte tatin

benodigdheden:

180 gram koude boter

150 gram bloem

150 gram basterdsuiker + 1 eetlepel extra voor het deeg

4 breaburn appels

1 beker creme fraiche (200 ml)

ronde ovenschaal/quichevorm (doorsnee 26 centimeter)

vershoudfolie

bereidingswijze:

1. Doe 80 gram van de boter en alle bloem in een beslagkom en snijd fijn met behulp van twee messen. Voet 1 eetlepel basterdsuiker toe. Schenk er 50 ml ijskoud water bij. Kneed het geheel met de hand snel tot een soepel deeg (als het deeg te droog is, kun je nog wat water toevoegen), maak er een bal van, dek af met vershoudfolie en laat minimaal een halfuur in de koelkast rusten.

2. Verwarm ondertussen de oven voor op 195 graden C. Schil de appels, verwijder de klokhuizen en snijd de appels in 4 parten. Snijd de rest van de boter in blokjes, doe deze in een steelpan en laat op laag vuur smelten. Strooi er, zodra de boter is gesmolten, de rest van de basterdsuiker over. Verhit het geheel op een halfhoog vuur zonder te roeren, tot een bruine karamel ontstaat.

3. Neem de pan van het vuur, schenk de hete karamel voorzichtig in de quichevorm en leg de appels met de bolle kant naar beneden in de karamel. Rol het deeg uit tot een ronde lap van ongeveer 28 centimeter doorsnede en leg deze over de appels. Stop het deeg goed "in" tussen de appels en de rand, zodat er geen appel meer zichtbaar is. Zet de taart 50 minuten in het midden van de oven.

4. Laat de taart ca. 12 minuten afkoelen. Leg een bord omgekeerd op de vorm en keer het geheel om, zodat de taart op het bord komt te liggen. Serveer warm en schep op elk stuk een lepel creme fraiche.