

la Perruche Tarte Tatin

From the [xoxo Dorie newsletter](#)

Serves 6

GOOD TO KNOW BEFORE YOU START

The apples: Use any large, firm apple that you like, such as Gala, Fuji or Mutsu. You can use a mix.

The sugar: La Perruche cassonade is a granular brown sugar, like turbinado or raw sugar.

The pastry: Puff pastry is nice, but pie or tart dough works too.

The pan: The recipe calls for a tarte Tatin mold - few people I know have one. You can use a skillet - I'm thinking 10 inches might be a good size.

Prep time: 20 minutes | Cook time: 45 minutes

INGREDIENTS

- 9 apples (see above)
- 1/2 cup (100 g) brown sugar (see above)
- About 1 1/2 tablespoons (20 g) unsalted butter
- 1 roll puff pastry

DIRECTIONS

Preheat the oven to 350 degrees F (180°C).

Peel the apples, core them and cut them half. Melt the brown sugar directly in the tarte Tatin dish and let it lightly caramelize - see the chef's tip below.

Add the butter then mix. Place the apples in the pan in the shape of a rose, rounded sides towards the caramel.

Squeeze them together slightly - they reduce a little during cooking. Cover the apples with the puff pastry disc, pushing the dough around the edges of the apples. Make a small circle in the center of the dough and bake for about 40 minutes.

At the end of cooking, let it rest a little and unmold. Serve warm.

Chef's tip: Melt the brown sugar over low heat to caramelize it, without stirring. You will obtain an amber caramel without bitterness.

xoxo Dorie

<https://doriegreenspan.substack.com>

la Perruche Tarte Tatin

From the [xoxo Dorie newsletter](#)

Original French:

Pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

- 9 pommes
- 100 g de cassonade La Perruche
- 20 g de beurre doux
- 1 rouleau de pâte feuilletée

DESCRIPTIF

Préchauffer le four à 180°C.

Éplucher les pommes, les évider et les couper en deux. Faire fondre la cassonade directement dans le moule à tarte Tatin et le laisser légèrement caraméliser hors du feu.

Ajouter le beurre puis mélanger. Déposer les pommes en forme de roses, faces bombées vers le caramel.

Les intercaler et les serrer légèrement, elles réduisent un peu à la cuisson. Recouvrir les pommes de du disque de pâte feuilletée, en les bordant légèrement. Réaliser un petit trou au centre de la pâte et enfourner 40 minutes environ.

Au terme de la cuisson, laisser reposer un peu et démouler. Servir tiède.

L'astuce du Chef: Faire fondre la cassonade à feu doux afin de la caraméliser, sans la remuer. Vous obtiendrez un caramel bien ambré sans amertume.