Ecrit par Echo du Mardi le 21 février 2026

La recette de tarte tatin du chef pâtissier Cédric Perret



Cédric Perret est le chef pâtissier du Clair de la Plume, à Grignan dans la Drôme. Pour régaler vos papilles et celles de vos proches, il vous dévoile sa recette de tarte tatin.

Le sablé breton :
– 4 jaunes d'œuf
– 140g de sucre en poudre
– 160g de beurre doux
– 210g de farine de blé
– 5g de levure chimique
– 2 pincées de fleur de sel

Ajouter aux jaunes d'œufs, le beurre et le sucre à température ambiante.
Travailler au fouet dans un grand bol.
Une fois le mélange blanchi et homogène, ajouter une pincée de fleur de sel.
Ajouter la farine tamisée avec la levure.

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Ecrit par Echo du Mardi le 21 février 2026

Travailler rapidement à la spatule.

La tarte :
– 12 pommes à peau rouge
– 400g de sucre en poudre
– 400g d'eau
– 200g de beurre doux
– 1g de vanille

Réaliser un caramel avec 200g de sucre et 200g d'eau. Le couler dans le moule à tarte.
Tailler les pommes en fines lamelles et les répartir dans le moule sur le caramel.
Réaliser un caramel avec les 200g restants.
Déglacer avec les 200g d'eau, le beurre et la vanille.
Verser le tout sur les pommes.
Cuire au four à 170°C pendant 45 minutes.
Égoutter, rajouter le sablé breton et cuire encore 30 minutes.



©Alain Maigre

Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !