

Pour réaliser une tarte Tatin, vous (éplucher) \_\_\_\_\_ huit pommes entières que vous (couper) \_\_\_\_\_ ensuite en deux en enlevant le cœur mais sans défaire les moitiés. Vous (mettre) \_\_\_\_\_ ensuite le beurre dans un moule à tarte rond et le (faire) \_\_\_\_\_ fondre directement sur le feu. Quand il (fondre) \_\_\_\_\_, vous (ajouter) \_\_\_\_\_ le sucre et (baisser) \_\_\_\_\_ le feu pour faire un caramel. Quand vous (disposer) \_\_\_\_\_ les pommes en couronne dans le moule, vous (aplatir) \_\_\_\_\_ de temps en temps avec une spatule et vous (saupoudrer) \_\_\_\_\_ de sucre vanillé et de cannelle. Après avoir retiré du feu, vous (recouvrir) \_\_\_\_\_ de pâte feuilletée et (mettre) \_\_\_\_\_ au four. Quand la tarte (cuire) \_\_\_\_\_ 35 à 40 minutes, vous la (sortir) \_\_\_\_\_ du four.