 **Mini tatins aux pommes**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2008/10/Mini-tatins-aux-pommes-DSCN1232.jpg)

**2 ou 3 pommes  
Pâte sablée :**  
**- 250 g de farine  
- 80 g de sucre en poudre  
- 125 g de** [**beurre**](http://recettes.de/beurre) **- 1 œuf  
- 2 ou 3 càs d'eau  
- 1 pincée de sel**   
**Caramel liquide :**  
**- 500 g de sucre  
- 75 g + 200 g d'eau  
- 1 càs de vinaigre d'alcool**

**Empreintes à tartelettes, ½ sphères ou mini muffins**  
**Préchauffage du four à 180°C [Four Chaleur tournante](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2015/09/Four-Chaleur-tournante--e1439110656131.jpg)**

**Pâte sablée et caramel liquide :  
Vous la ferez suivant la recette de base** [**ici**](http://croquantfondantgourmand.com/ma-pate-sablee/) et **[ici](http://croquantfondantgourmand.com/caramel-liquide/" \t "_blank).  
Les mini-tatins :**  
Éplucher et couper les pommes en petits dés.  
Les pré-cuire 5 min au micro-ondes pour les ramollir.  
Couler un peu de caramel dans chaque empreinte.  
Tasser les dés de pommes dans chaque empreinte.  
Découper des cercles du diamètre des moules dans la pâte et placer un cercle sur chaque tas de pommes.  
Mettre au four 25 min.  
Laisser tiédir un peu avant de démouler.