



Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !

TEMPS DE PREPARATION: 20mn

TARTE « TATIN »

INGREDIENTS:

Une abaisse de feuilletage de 30 cm de diamètre
100 g de beurre
250 g de sucre semoule
6 pommes acidulées

METHODE :

La Tarte Tatin est un véritable régal ! L'histoire dit qu'elle est née d'une maladresse des sœurs Tatin, aubergistes à Lamotte-Beuvron, en Sologne. Ayant fait tomber une tarte aux pommes qu'elles étaient en train de préparer, elles la remirent dans le moule à l'envers, puis décidèrent de la cuire ainsi. La légende était née !

Commencez par étaler votre pâte feuilletée du diamètre désiré sur une épaisseur de 2 mm, piquez toute la surface à l'aide d'une fourchette, puis laissez-la reposer au réfrigérateur pendant une bonne heure afin qu'elle ne rétrécisse pas trop à la cuisson par la suite.

Epluchez les pommes, enlevez le centre et les pépins, puis coupez-les en 4 quartiers égaux.

Prendre un plat allant au four, ou une vieille poêle dont on enlève le manche. Dispersez les deux tiers du beurre et du sucre dans le fond, rangez les quartiers de pommes bien serrés les uns à côté des autres, puis mettez le restant du sucre et du beurre sur le dessus. Procéder à une première cuisson sur le feu. Laissez caraméliser en laissant bouillonner pendant une vingtaine de minutes.

Préchauffez votre four à 240 °C (Thermostat 8) pendant 10 mn et laissez refroidir vos pommes pendant ce laps de temps.

Recouvrez les pommes avec la pâte feuilletée, en la laissant déborder un peu, puis enfournez la tarte Tatin dans le four préchauffé. Laissez cuire pendant 15 à 20 mn (Voir « Conseils » puis « Cuisson »).

Par la suite, laissez tiédir la tarte avant de la démouler sur un plat à servir. Les pommes bien caramélisées apparaîtront ainsi au grand jour !

Voilà, c'est terminé ! Il ne vous reste plus qu'à servir cette tarte Tatin telle quelle, ou bien accompagnée d'une boule de glace vanille ou d'une boule de glace aux noix de pécan.

Savourez les regards pétillants de vos convives, qui ne pourront que s'incliner face à votre talent !