

Tartes

Tarte tatin avec fond de tarte crispy



2h45 **45 min** **1h25** **35 min** **655**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du biscuit

- 1 Mettre le beurre en coupé en morceaux dans le robot à pâtisserie équipé de la feuille.
- 2 Faire tourner à vitesse moyenne. Ajouter petit à petit le sucre semoule.
- 3 Baisser la vitesse et ajouter la farine.
- 4 Arrêter le robot quand la pâte prend la texture d'un crumble.
- 5 Faire préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 6 Mettre une feuille de papier sulfurisé sur une plaque allant au four.
- 7 Déposer la pâte en morceaux sur le papier sulfurisé.
- 8 Faire cuire au four pendant 20 minutes environ.
- 9 Lorsque le biscuit a une belle couleur caramel, le sortir du four.
- 10 Pendant que le biscuit est encore chaud, le couper en petits carrés pour qu'il soit plus facile à émietter par la suite.
- 11 Glisser le papier avec le biscuit hors de la plaque pour qu'il refroidisse plus rapidement.

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le biscuit

125 g **Beurre**
125 g **Farine**
70 g **Sucre semoule**

Ingrédients pour le fond de tarte

70 g **Riz soufflé**
60 g **Beurre**

Ingrédients pour les pommes

16 **Pomme(s)**

Ingrédients pour le caramel

360 ml **Sirop d'érable**
25 cl **Crème liquide (fleurette)**
50 g **Beurre**
1 pincée(s) **Sel**

Étape 2

Préparation du fond de tarte

- 1 Disposer le beurre dans un bol, le mettre pendant 30 secondes au micro-ondes pour le faire fondre rapidement.
- 2 Sortir le beurre fondu du micro-ondes, le battre à l'aide d'un fouet pour le rendre homogène.
- 3 Couper le biscuit refroidi en petit morceaux, les placer dans un cul de poule.
- 4 Ajouter du riz soufflé pour donner du croustillant à la pâte, mélanger.
- 5 Puis ajouter le beurre fondu. Mélanger.
- 6 A l'aide d'une cuillère, déposer le mélange beurre et biscuit dans le fond d'un cercle à entremets disposé sur le papier sulfurisé.
- 7 Bien tasser avec le dos de la cuillère pour qu'il soit bien compacte.
- 8 Mettre le fond de tarte au réfrigérateur pendant 15 minutes pour que le biscuit refroidisse.

Ingrédients pour le dressage

- 1 Pomme(s)
- 1 Sel

Étape 3

Préparation des pommes

- 1 Couper les deux extrémités des pommes.
- 2 Poser la pomme sur une base coupée, puis passer le couteau entre la peau et la chair en allant du haut vers le bas et en tournant autour de la pomme afin de retirer la peau.
- 3 Enfoncer un emporte-pièce dans la pomme pour lui donner une forme régulière.
- 4 Tailler tout autour à l'aide d'un couteau pour obtenir un cylindre bien régulier.
- 5 Trancher très finement la pomme à l'aide d'une mandoline.
- 6 Sans mandoline, il est possible de couper les tranches au couteau.
- 7 La finesse des tranches permettra d'obtenir une tarte bien fondante.
- 8 Placer le cercle à entremets sur une plaque allant au four recouverte de papier sulfurisé. Placer minutieusement les tranches en rosace au fond.
- 9 Remplir jusqu'à la moitié de la hauteur du cercle pour gagner en gourmandise.
- 10 Bien appuyer au centre de la rosace pour homogénéiser les tranches de pomme.
- 11 Faire cuire au four à 160-170°C (Th. 5-6) pendant 15 minutes.

Étape 4

Préparation du caramel

- 1 Verser le sirop d'érable dans une poêle, faire chauffer sur feu vif et laisser réduire.

- 2 Une fois le sirop devenu sirupeux, ajouter le beurre.
- 3 L'ajout de beurre permet d'obtenir un caramel très crémeux.
- 4 Ajouter la crème, puis le sel d'Himalaya. Remuer légèrement et continuer la cuisson.
- 5 Le sel d'Himalaya apporte un goût salé mais avec moins de sodium.
- 6 Sortir les pommes du four.
- 7 Stopper la cuisson du caramel, attendre qu'il fasse moins de bulles, puis le verser sur les pommes. Il doit les recouvrir complètement.
- 8 Mettre le tout au four pendant 30 à 40 minutes.
- 9 S'il reste du caramel, le verser sur du papier sulfurisé pour le laisser refroidir. Il pourra servir à la décoration.

Étape 5

Finalisation de la tarte

- 1 Au bout de 30-40 minutes, sortir les pommes caramélisées du four.
- 2 Poser un papier sulfurisé sur les pommes et appuyer légèrement dessus à l'aide du dos d'une cuillère à soupe pour les aplatir.
- 3 Sortir le biscuit du réfrigérateur, le démouler et le placer dans l'emporte pièce, sur les pommes caramélisées.
- 4 Bien presser en s'aidant d'un papier sulfurisé pour chasser les bulles d'air.
- 5 Mettre au réfrigérateur pendant 10 minutes, cela facilitera le démoulage.
- 6 Prendre un cercle identique à celui des tartes, le poser sur le reste de caramel et bien appuyer. Réserver au congélateur.

Étape 6

Dressage

- 1 Sortir la tarte aux pommes du réfrigérateur.
- 2 Poser un plat à l'envers sur la tarte, retourner l'ensemble pour la démouler.
- 3 Une fois la tarte retournée, retirer le papier sulfurisé. Puis passer la lame d'un couteau entre la tarte et le cercle pour décoller la pomme.
- 4 Retirer le cercle, puis lisser légèrement les bords avec une pointe du couteau.
- 5 Retirer le cercle de caramel du congélateur, le déposer minutieusement sur la tarte.
- 6 Décorer le tout avec des petits morceaux de pomme Granny Smith et quelques grains de sel d'Himalaya.