

Bricks, beignets, feuilletés

Tatin de pommes au camembert


40 min 15 min 25 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

560

CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tatin

200 g **Camembert**
4 **Pomme(s)**
1 **Pâte(s) feuilletée(s)**
0.5 botte(s) **Estragon**
25 g **Beurre**
1 c. à café **Sucre semoule**

Ingrédients pour la dorure

1 unité(s) entière(s)
Jaune(s) d'oeuf
1 c. à soupe **Eau**
1 pincée(s) **Sel**

Ingrédients pour les emporte-pièces

1 **Beurre**

Étape 1

Préparation des pommes

- 1 Éplucher les pommes à l'aide d'un économe.
- 2 Couper les pommes en quartiers à l'aide d'un couteau éminceur et retirer le cœur.
- 3 Tailler les quartiers en tranches moyennes puis les réserver dans un saladier.
- 4 Elles ne doivent pas être trop fines pour pouvoir tenir à la cuisson.
- 5 Faire chauffer le beurre dans une poêle puis faire colorer les pommes.
- 6 Les retourner régulièrement à l'aide de pinces de cuisine.
- 7 Saupoudrer le sucre pour que les pommes se colorent.
- 8 Les pommes doivent être légèrement colorées, elles ne doivent pas cuire trop longtemps pour pouvoir rester ferme.
- 9 Ôter ensuite la poêle du feu et débarrasser les pommes sur une assiette.

Étape 2

Montage et cuisson des tatins

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Ôter la croûte sur les angles du camembert à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Découper le camembert en lamelles assez fines à l'aide d'un couteau éminceur et les réserver sur une assiette.
- 4 Dérouler la pâte feuilletée sur le plan de travail et tailler des cercles un peu plus grands que le diamètre des emporte-pièces.
- 5 Une fois le cercle découpé, l'enlever et le reposer à l'envers pour aider la pâte à monter pendant la cuisson.
- 6 Préparer une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, déposer les emporte-pièces et les beurrer à l'aide d'un pinceau.
- 7 Passer ensuite une deuxième couche de beurre et disposer les quartiers de pomme dans le fond des emporte-pièces.
- 8 Déposer ensuite les lamelles de camembert sur les pommes en le répartissant sans en mettre trop.
- 9 Poser les cercles de pâte sur le camembert et insérer la pâte entre le moule et les pommes à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 10 Verser le jaune d'œuf dans un bol avec un peu d'eau et du sel.
- 11 Mélanger à l'aide d'un pinceau et badigeonner les pâtes.
- 12 Faire une incision au centre de chaque rond de pâte pour que la vapeur de cuisson puisse s'évacuer.
- 13 Enfourner ensuite pendant 20 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Étape 3

Dressage

- 1 Sortir les tatins du four quand le feuilletage est bien doré et gonflé.
- 2 Retourner les tatins sur une assiette à l'aide d'un spatule plate.
- 3 Passer la lame d'un couteau contre les parois des moules et ôter les emporte-pièces.
- 4 Ciseler un peu d'estragon puis le déposer sur les tatins et servir.