

Tartes

Tatin de pommes



49h40 **50 min** **50 min** **48h** **370**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le tatin

4 **Pomme(s)**

Ingrédients pour le sirop

100 g **Sucre roux**
10 cl **Eau**
1 **Gousse(s) de vanille**
1 **Bâton de cannelle**
1 **Citron(s)**
1 **Bâton(s) de réglisse**

Ingrédients pour la pâte à tarte

50 g **Sucre semoule**
110 g **Farine**
75 g **Beurre**
40 g **Jaune(s) d'oeuf**
0.5 **Citron(s) vert(s)**
7 g **Levure chimique**
15 g **Amande(s) en poudre**

Étape 1

Préparation du sirop et des pommes

- 1 Eplucher les pommes à l'aide d'un économe.
- 2 Prélever le jus du citron jaune à l'aide d'un presse-agrumes.
- 3 Verser l'eau dans une casserole. Ajouter le sucre, le jus de citron, la cannelle et le réglisse puis porter le tout à ébullition.
- 4 Déposer les pommes dans la casserole de sirop, porter de nouveau à ébullition.
- 5 Ôter ensuite la casserole du feu et laisser refroidir.
- 6 Filmer la casserole à l'aide de film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 2 jours.

Étape 2

Préparation de la pâte à tarte

- 1 Prélever quelques zestes de citron vert à l'aide d'un zesteur.
- 2 Couper le beurre en morceaux à l'aide d'un couteau d'office.
- 3 Verser la farine, la poudre d'amandes, les jaunes, le sucre, les zestes, le beurre et la levure dans le bol d'un

robot. Battre le tout jusqu'à obtention d'une pâte homogène.

- 4 La pâte doit s'émietter comme un sablé.
- 5 Filmer la pâte obtenue avec du film alimentaire, réserver au réfrigérateur pendant 1 heure.

Étape 3

Cuisson des pommes et des sablés

- 1 Sortir la casserole du réfrigérateur, ôter le film alimentaire.
- 2 Enlever les pommes du sirop à l'aide de pinces de cuisine, les déposer sur des cercles à leur taille.
- 3 Les pommes ne doivent pas rentrer complètement dans les cercles, elles s'affaisseront d'elles-mêmes pendant la cuisson.
- 4 Enfourner à 140 °C (Th. 4-5) pendant 30 minutes.
- 5 Pour cette cuisson, ne pas préchauffer le four.
- 6 Bien arroser les pommes pendant la cuisson en les nappant de sirop à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 7 Si elles commencent à trop caraméliser, ajouter du sirop.
- 8 Sortir les pommes du four et réserver. Laisser les pommes dans leurs cercles.
- 9 Monter la température du four à 180 °C (Th. 6). Sortir la pâte du réfrigérateur, ôter le film.
- 10 Disposer la pâte entre deux feuilles de papier sulfurisé, l'aplatir à l'aide d'un rouleau à pâtisserie. Puis tailler des cercles de la taille des pommes.
- 11 La pâte à sablé est molle et collante, il est nécessaire de l'étaler en s'aidant de papier sulfurisé. La mettre régulièrement au réfrigérateur pour la raffermir et la travailler plus facilement.
- 12 Déposer les disques de pâte avec leurs cercles sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé. Mettre au four pendant 15 minutes.
- 13 Les sablés doivent cuire avec les cercles pour garder leur forme.
- 14 Retirer les disques de pâte du four. Retirer alors délicatement les cercles en passant la pointe d'un couteau autour des sablés, réserver.

Étape 4

Dressage

- 1 Déposer un sablé sur chaque pomme, enfourner pendant quelques minutes pour les réchauffer. Démouler et retourner les tatins, servir tiède.
- 2 La pâte va alors s'imbiber de pectine et devenir plus moelleuse.