William Lamagnère

Tartes

Tarte tatin à l'huile d'olive de william lamagnère

8h	2h	2h	4h	641
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Étape 1

Préparation du beurre manié

1. Le beurre doit être très froid.
2. Mettre le beurre dans le bol du robot. Ajouter la farine. Pétrir à petite vitesse.
3. Il est préférable d'utiliser un robot plutôt que de travailler la pâte à la main. De cette façon le beurre reste bien froid.
4. Augmenter légèrement la vitesse à la fin, puis arrêter le robot et débarrasser le beurre manié sur une feuille de papier sulfurisé.
5. Ecraser la pâte avec la paume de la main, puis la mettre au carré. Pour cela, ramener un côté du papier vers le centre de la pâte, écraser la pâte avec la main, puis tourner la pâte d'un quart de tour et plier un autre côté, ainsi de suite.
6. Quand le pâton est carré, replier tous les côtés du papier sulfurisé dessus et mettre au réfrigérateur.

Étape 2

Préparer la détrempe

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour le beurre manié

125 g **Beurre**
40 g **Farine**

Ingrédients pour la détrempe

170 g **Farine**
80 g **Eau**
4 g **Sel**

Ingrédients pour la chantilly Dulcey

275 g **Crème liquide (fleurette)**
55 g **Chocolat blanc**
2 g **Feuille de gélatine**
1 **Gousse(s) de vanille**

Ingrédients pour le caramel beurre salé et olive

1. Mettre la farine dans la cuve du batteur. Ajouter le sel et l'eau bien froide. Battre à petite vitesse.
2. L'objectif est d'obtenir une boule légèrement élastique, un peu comme une pâte à pain.
3. Arrêter le robot. Prendre la pâte dans les mains et la replier pour obtenir une jolie boule. L'écraser légèrement sur le plan de travail, l'entourer de film alimentaire puis la réserver au réfrigérateur.

Étape 3

Deux premiers tours du feuilletage inversé

1. Poser le beurre manié sur le plan de travail, le fariner légèrement sur les deux faces.
2. Etaler le beurre manié en un plus grand carré, à l'aide d'un rouleau à pâtisserie, en le retournant d'un quart de tour à plusieurs reprises, et en le farinant régulièrement.
3. Il faut obtenir la même longueur et la même épaisseur sur tous les côtés.
4. Quand on obtient un carré d'environ 0,5 cm d'épaisseur, poser la détrempe au milieu. L'écraser avec la paume de la main.
5. Donner à la détrempe la forme d'un carré plus petit, mais décalé d'1/8 ème de tour par rapport à celui du beurre manié.
6. Ramener les coins du beurre manié vers le centre.
7. Tapoter la pâte légèrement avec le rouleau pour bien souder et répartir le beurre.
8. Fariner les deux faces. Puis étaler la pâte à l'aide du rouleau à pâtisserie en un long rectangle et sur une épaisseur d'environ 1 cm.
9. Plier la pâte vers soi aux trois quarts, puis replier la petite partie restante vers l'avant, bord à bord. Plier à nouveau en deux en allant vers soi.
10. Tourner la pâte d'un quart de tour. L'écraser un peu, puis l'étaler à nouveau en un long rectangle.
11. Pour bien se repérer, mettre toujours le pli à sa droite.
12. Etaler la pâte sur 1 cm d'épaisseur, en gardant toujours la même largeur.
13. Puis recommencer à la plier comme précédemment : 3/4 vers soi, 1/4 vers l'avant, puis en deux. Réserver la pâte dans un papier sulfurisé, mettre au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 4

Deux derniers tours du feuilletage

1. Poser la pâte sur le plan de travail. Fariner les deux côtés, mettre le pli à sa droite et étaler la pâte en un long rectangle de 1 cm d'épaisseur.
2. Plier la pâte comme précédemment : 3/4 vers soi, 1/4 vers l'avant, puis en deux. Tourner la pâte d'un quart de tour en mettant le pli vers la droite.
3. Appuyer sur la pâte avec le rouleau pour la souder, bien la fariner puis l'étaler à nouveau en un grand rectangle.

200 g **Sucre semoule**
50 g **Beurre demi-sel**
25 g **Huile d'olive**

Ingrédients pour les pommes

9 **Pomme(s)**
25 g **Huile d'olive**

Ingrédients pour le montage

15 g **Huile d'olive**

4 La plier à nouveau : 3/4, 1/4 et 1/2. Appuyer pour souder la pâte, l'entourer de papier sulfurisé et remettre au réfrigérateur pendant une heure.

Étape 5

Préparation du feuilletage

1 Récupérer le feuilletage au réfrigérateur. Le fariner sur ses deux faces.

2 Etaler la pâte sur 4 mm d'épaisseur.

3 Couper un grand carré, plus grand que la taille finale de la tarte. L'entourer de papier sulfurisé, puis réserver à nouveau au réfrigérateur pendant une heure.

4 Récupérer le carré de feuilletage au réfrigérateur, le déposer sur le plan de travail. Poser une assiette de 20 cm dessus et découper tout autour.

5 Puis retirer l'assiette et poser le disque, en le retournant, sur une plaque à trous recouverte d'une toile de cuisson.

6 Recouvrir le disque de papier cuisson, puis poser dessus une autre plaque à trous.

7 Cela permet au feuilletage de monter de manière uniforme.

8 Cuire au four à 160 °C (Th. 5-6 pendant 20 minutes).

9 Au bout de 20 minutes, retirer le feuilletage du four. Le récupérer et le retourner sur une autre plaque à trous recouverte de papier sulfurisé. Le saupoudrer de sucre glace.

10 Remettre au four à 230 °C (Th. 7-8) pendant 4 à 6 minutes. Puis le sortir du four, avant que le bord ne devienne noir.

11 Pour la préparation du caramel au beurre salé, verser un peu de sucre dans une casserole. Le laisser fondre, puis continuer à ajouter le sucre au fur et à mesure qu'il fond.

12 Quand le caramel devient doré, baisser le feu et ajouter le beurre salé. Continuer la cuisson tout en mélangeant, jusqu'à ce que le caramel devienne brun.

13 Verser le caramel dans un moule à manqué. Laisser durcir.

14 Une fois le caramel bien dur, verser dessus l'huile d'olive.

15 Préchauffer le four à 160 °C (Th. 5-6).

16 Pour cette tarte Tatin, utiliser un coupe lanières japonais. A défaut, il est aussi possible de couper les pommes en quartiers.

17 Choisir de préférence des pommes Pink lady.

18 Couper les deux extrémités des pommes. Puis déposer une pomme sur une extrémité du coupe lanières, la planter dans le pic, la bloquer, puis tourner la manivelle pour tailler de longues bandes.

19 Ne pas garder la première bande avec la peau.

20 Récupérer chaque bande et les rouler les unes autour des autres, jusqu'à former une grande rosace de la taille du moule.

21 Insérer la rosace de pommes dans le moule.

22 Napper le dessus des pommes avec de l'huile d'olive. Mettre au four à 160 °C (Th. 5-6) pendant 1 heure.

Étape 6

Réalisation de la chantilly Dulcey

1 Mettre les feuilles de gélatine à ramollir dans un bol rempli d'eau et de glaçons.

2 Mettre le chocolat en morceaux dans un verre mesureur.

3 Verser la moitié de la crème dans une casserole. Couper une gousse de vanille en deux, gratter les graines et les mettre dans la casserole contenant la crème. Faire chauffer.

4 Cette préparation doit être réalisée deux-trois heures à l'avance pour qu'elle ait le temps de refroidir. Dans l'idéal, la préparer la veille.

5 Quand la crème bout, éteindre le feu. Prendre la gélatine entre les mains, la presser pour en retirer l'eau, puis l'ajouter dans la crème chaude. Mélanger.

6 Verser la crème chaude sur le chocolat, en trois fois. Mélanger entre chaque ajout.

7 Verser la crème en trois fois permet de bien émulsionner le chocolat.

8 Puis verser le reste de crème froide dans le chocolat.

9 Filmer au contact et laisser reposer au réfrigérateur pendant 2-3 heures.

10 Au bout d'une heure de cuisson des pommes, les recouvrir de papier sulfurisé et d'une plaque de cuisson à trous. Continuer la cuisson pendant une heure.

11 A la fin de la cuisson, sortir les pommes du four. Les laisser refroidir à température ambiante.

12 Pour un résultat optimal, cuire les pommes la veille, puis les laisser refroidir à température ambiante toute la nuit.

13 Pour réaliser la chantilly Dulcey, récupérer la crème au chocolat blond dans le réfrigérateur, la verser dans le bol du batteur.

14 Fouetter à vitesse maximale jusqu'à obtenir une crème bien montée.

Étape 7

Dressage

1 Déposer le feuilletage sur une assiette.

2 Démouler les pommes, les positionner sur le feuilletage, bien au milieu.

3 A l'aide d'un pinceau, napper les pommes d'huile d'olive.

4 Prendre une corne à pâtisserie, la plonger dans une casserole d'eau chaude. Puis former une belle quenelle de chantilly Dulcey et la déposer sur les pommes.

5 Poser dessus une gousse de vanille. Déguster !