

## PAR RICARDO MALASPINA

# LA TARTE TATIN

Ingredients (Pour 1 tarte)

2 kg de pommes

Pâte sablée 250 g de farine ½ c. à c. de sel 3 c. à s. de sucre

120 g de beurre froid en morceaux

1 oeuf

Crème anglaise 4 jaunes d'oeufs 50 g de sucre

1 c. à c. de vanille en poudre 300 ml de lait

Caramel

125 g de beurre 300 g de sucre

### Preparation:

# Pour les pommes

- 1. Peler, vider et couper les pommes en lamelles.
- 2. Les disposer en rosace au fond d'un moule à charnière (étanche).

# Pour la pâte sablée

- 1. Mélanger le sel, la farine et le sucre, ajouter les morceaux de beurre. Sabler jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
- 2. Former un puits, battre l'oeuf et le verser dans le puits.
- 3. Mélanger le tout sans pétrir.
- 4. Former une boule, l'aplatir, couvrir et placer 30 minutes au réfrigérateur.

### Pour la crème anglaise

- 1. Porter le lait à ébullition avec la vanille.
- 2. Dans une casserole, fouetter les jaunes d'oeufs et le sucre jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.
- 3. Ajouter le lait à la vanille aux oeufs en remuant constamment.
- 4. Porter à ébullition sans cesser de remuer. Retirer du feu dès que la crème commence à épaissir.
- 5. Disposer la crème dans un bol et la faire refroidir en la posant dans un bol plus grand rempli d'eau et de glaçons.
- 6. Filmer la crème au contact et la réserver au réfrigérateur.

#### Pour le caramel

- 1. Faire fondre le beurre dans une casserole.
- 2. Ajouter le sucre et faire caraméliser pendant 5 minutes environ en mélangeant constamment avec une cuillère en bois.

#### Pour la cuisson

- 1. Verser le caramel sur les pommes.
- 2. Étaler la pâte et la disposer sur les pommes.
- 3. Réaliser une cheminée dans la pâte.
- 4. Cuire au four à 180°C durant 20-25 minutes.

# Pour le service

- 1. Disposer une grande assiette sur la tarte et la retourner.
- 2. Décorer avec du caramel filé coloré en rouge.
- 3. Servir accompagné de crème anglaise.