

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.

