Toque & Tablier

Tarte tatin

Pour 6 personnes.
Préparation 20 min

Ma liste de courses… Chez

Le primeur :
- 900 g de pommes Golden

Le crémier :
- 50 g de beurre doux

L'épicier :
- 40 g de sucre en poudre

Le boulanger :
- Une pâte tarte feuilletée

Mes secrets chuchotés à l'oreille : si vous avez une grande poêle avec un manche démontable qui passe au four, c'est l'idéal (ou si vous avez du gaz, mettez votre moule en métal dessus !). Sinon, faites comme moi. : vous mettrez vos quartiers de pomme dans un moule rond après le passage dans une poêle. Ne manipulez pas vos pommes une fois qu'elles cuisent dans la poêle pour ne pas qu'elles se réduisent en purée. Enfin, prenez 2 poêles si une n'est pas suffisante, aucun quartier ne doit se chevaucher.

1. Pelez, épépinez les pommes. Coupez-les en quartiers (puis chaque quartier en 2 si vos pommes sont grosses).
2. Dans une poêle ou deux (ou directement dans un moule à métal si vous avez du gaz. Voir mes secrets), faites fondre le beurre doucement. Ajoutez le sucre, mettez sur feu vif et laissez chauffer : cela va passer par le stade gros bouillons, puis petits bouillons. Quand vous en êtes à cette étape, posez vos pommes sur un « flanc ».
   Si vous ne changez pas de récipient après : disposez les toutes dans le même sens et en laissant un minimum d'espace entre les quartiers.
3. Préchauffez le four à 240°. Baissez le feu légèrement et laissez cuire à découvert jusqu'à ce que les pommes soient fondantes (vous insérez un couteau sans difficulté).
4. En faisant bien attention de ne pas les abîmer, disposez chaque quartier de pommes dans un moule. Mettez-les toutes dans le même sens et en laissant un minimum d'espace entre chaque quartier. Posez une pâte feuilletée dessus en rentrant les bords. Enfournez pour 15 minutes. A la sortie du four, posez votre plat de service sur le moule et retournez les 2 ensemble afin que la tarte Tatin soit servie du « bon côté » !

Elle est si bonne avec de la crème fraîche épaisse et bien froide et votre tarte tatin doit surtout être tiède…Après, la pâte perd de son craquant !