

Pomme en tatin

recette pour 6 personnes



01. Préchauffez votre four à 170 °C (th. 5-6). Si possible, réglez-le en mode cuisson par le bas. Épluchez les pommes (voir p. 11).



02. Coupez-les en deux et évidez-les (voir p. 11). Coupez le beurre en dés, réservez-en dix.



03. Avec un couteau d'office, fendez la gousse de vanille en deux. Grattez l'intérieur pour récupérer les graines.



04. Faites chauffer le moule à feu vif. Versez-y le sucre et laissez caraméliser.



05. Inclinez le moule dans tous les sens pour homogénéiser la cuisson du sucre.



06. Versez les dés de beurre en une fois dans le caramel. Laissez fondre.



07. Retirez le moule du feu lorsque le caramel est doré. Ajoutez la gousse et les graines de vanille.



08. Placez les demi-pommes sur le tour du moule, à la verticale.



09. Posez une demi-pomme au centre, côté bombé dessous.

20 min | 1 h 15

ingrédients

- 250 g de sucre
- 25 g de beurre
- 8 pommes Reinette, Cox ou Boskoop
- 1 gousse de vanille
- 1 rouleau de pâte feuilletée ou brisée

matériel

- 1 moule à bord haut pouvant aller sur le feu

LES SECRETS DE BENOÎT...

Taille mannequin

Choisissez si possible des pommes de même calibre. C'est important pour l'esthétique et pour la cuisson. Si besoin, vous pouvez tricher en taillant la base des pommes pour qu'elles soient à la même hauteur.

Guettez-le !

Ne quittez pas le caramel des yeux : il peut vite brunir et prendre un goût de brûlé ! Et pensez que, même hors du feu, il continue à cuire.

Briqué !

Pour bien réussir le caramel, il ne doit y avoir aucune impureté. Le moule doit être parfaitement propre sinon le caramel risque de « masser », c'est-à-dire de s'agglutiner.



10. Coupez les pommes restantes en petits morceaux et comblez les interstices.

11. Saupoudrez de sucre.

12. Parsemez des cubes de beurre réservés.



13. Posez la pâte sur les pommes, en soudant bien les bords.

14. Enfourez et laissez cuire 1 h 15 min. À la sortie du four, attendez que la tarte ne soit plus brûlante et préparez-vous à la démouler rapidement.

15. Posez le moule sur une grille à pâtisserie, posez le plat de service sur le moule.



16. Retournez-les d'un geste rapide en les maintenant fermement.

17. Enlevez la grille, soulevez le moule.

18. Servez le tatin chaude, avec la gousse de vanille en décoration. Accompagnez de crème fraîche ou de glace à la vanille.

☪ Faire un caramel à sec



LES SECRETS DE BENOÎT...

Une pâte sur mesure

Pour bien ajuster la pâte au moule, utilisez un « patron » en papier. Renversez le moule sur du papier sulfurisé. Dessinez-en le tour au crayon. Coupez-le aux ciseaux. Placez le cercle de papier sur le plan de travail. Déroulez la pâte dessus. Taillez la pâte à la pointe du couteau en suivant le contour du cercle de papier.

Cuisson réussie

Si votre four ne marche qu'en mode cuisson traditionnelle, couvrez la tarte dès que la pâte est dorée. Posez un papier d'aluminium dessus, côté brillant vers le haut.

Caramélisation en douceur

Un caramel à sec, ça se « berce » sans arrêt, car il est moins homogène qu'avec un mélange sucre-eau. En revanche, il brûle moins vite. Versez le sucre dans une casserole à feu vif et laissez-le blondir. Avec le poignet, imprimez un mouvement de balancement à la casserole pour faire glisser le caramel et le mélanger. Continuez en tous sens. Lorsque le caramel est doré, retirez-le du feu.