

TARTE TATIN

Pour 8 personnes

Fait par :Aleksandr et Eloise

Le : 26/04/2017

Source recette : *Christophe Michalak et Philippe Conticini*

1. POMMES CAMELISEES

150 gr de sucre
50 gr de crème liquide
2 feuilles de gélatine
20 gr de beurre demi-sel
10 pommes Golden de gros calibre

500 gr de sucre
400 gr de beurre
450 gr d'eau
200 gr de vanille gousse

} pour le sirop

Eplucher les pommes et vider le centre (les garder entière avec un trou au milieu). Tailler, à la mandoline des lamelles d'environ 0.5 cm.

Pocher ces dernières dans le sirop de sucre, beurre et eau. Laisser cuire jusqu'à ce qu'elles deviennent brillante et moelleuses puis les filtrer et les débarrasser sur une plaque gastro.

Réaliser un caramel à sec puis le décuire avec la crème et le beurre. Couper du feu et ajouter la gélatine.

2. PATE SABLEE

(si pas de pâte feuilletée)

250g gr de farine
140 gr de beurre mou
100 gr de sucre
20 gr de jaunes d'œufs

Tamiser la farine puis ajouter le sucre et le beurre et sabler. Ajouter le jaune d'œufs et continuer de mélanger.

Abaisser le paton sur 2-3 mm d'épaisseur au diamètre de la tarte. Enfourner pour 15 à 20min à 180°C.

3. MONTAGE

Dans un moule Flexipan du diamètre des pommes, superposer plusieurs épaisseurs de rondelles de pommes (jusqu'à arriver à environ 0.5 du haut). Verser le caramel liquide dessus et veiller à ce que celles-ci se gorgent du caramel. Placer en cellule 1 bonne heure. Démouler et les

placer sur les disques de pâte feuilletée cuits à blanc. Les enfourner une petite demi-heure dans un four à 35°C pour les faire revenir à température ambiante plus vite puis les entreposer au réfrigérateur jusqu'au service.

4. DECOR

200 gr de crème liquide à 35% de mat. gras
35 gr de sucre

Monter la crème en chantilly. La dresser sur les tarte (en quenelle ou à la poche).