La tarte Tatin

Personnes :
6-8

Préparation :
2h

Repos :
Congélation : 4h
Réfrigération : 12h

Cuisson :
Température : 160°C
Temps : 2h00-15

Matériel spécifique

- ☑ Moule spécial tatin Ø 18 cm
- ☑ Règles 3 mm
- ☑ Epluche légume
- ☑ Découpe lanière légume

Liste des préparations

- ✓ Caramel au beurre salé
- ✓ Pâte feuilletée inversée
- ✓ Crème montée à la vanille

La tarte tatin spirale (façon William Lamagnère)

Les étapes

J - 2

- **Réalisation de la pâte feuilletée inversée (250g)**
  Réserver au réfrigérateur
  -Se référer à la fiche de la pâte feuilletée pour plus d'infos-

J - 1

- **Réalisation du caramel** Page **3**
  Verser le caramel dans le moule
- **Montage de la tarte tatin** Page **3**
  Réserver 6h minimum à température ambiante
- **Cuisson** Page **4**
  45 min. + 1h15 à 160°C
  Réserver à température ambiante 6h minimum
- **Réalisation de la crème montée** Page **5**
  Réserver 6h minimum au réfrigérateur
- **Abaisse de la pâte feuilletée 3mm** Page **4**
  Réserver 2h minimum au réfrigérateur

Jour J

- **Cuisson de la pâte feuilletée puis découpe** Page **4**
  170°C pendant 30-40 min.
- **Assemblage final** Page **5**

Le caramel au beurre salé

Ingrédients

- ☑ 200 g de sucre en poudre
- ☑ 50 de beurre demi-sel
- ☑ 25 g d'huile d'olive

  « Fruitée noire – AOP »

- Couper 50 g de beurre demi-sel en petits dés.
- Réaliser un caramel à sec avec 200 g de sucre en poudre. Pour cela, faire fondre en 3-4 fois le sucre dans une casserole sur feu moyen.
- Lorsque le caramel a une belle couleur ambrée, stopper la cuisson et ajouter le beurre en 3 fois.
- Faire fondre le beurre à chaque fois en le mélangeant avec un petit fouet. Le mélange doit être homogène.
- Verser le caramel dans le moule en silicone de 18 cm de diamètre.
- Puis verser sur le caramel une fine couche d'huile d'olive (25 g).
- Répartir l'huile sur toute la surface du caramel.

Le montage

Ingrédients

- ☑ x10-12 pommes Pink Lady
- ☑ 25 g d'huile d'olive

  « Fruitée noire – AOP »

+

- ☑ 250 g de pâte feuilletée

- On aura besoin de 10-12 pommes du type « Pink Lady ».
- Éplucher une pomme puis réaliser un long ruban à l'aide d'un découpe lanière.
- Enrouler la lanière sur elle-même et en serrant bien.
- S'assurer d'avoir un côté bien plat. Pour cela, tasser le rouleau toujours du même côté.
- Réaliser cette opération pomme après pomme, afin qu'elles ne noircissent pas trop en s'oxydant et en enroulant les lanières les unes après les autres.
- Lorsque on a atteint un disque d'environ 18-19 cm de diamètre, le déposer dans le moule. Il est important que le disque soit bien serré !
- Tasser bien pour s'assurer que la tranche des lanières soit au contact du caramel.
- Verser 25 g d'huile d'olive sur toute la surface du disque.

La cuisson

- Enfourner à 160°C pendant 45 minutes en chaleur tournante.
- Le sortir du four, puis écraser délicatement le dessus du disque afin de le plaquer au fond du moule. De l'huile devrait remonter …
- Poser par-dessus une feuille de cuisson et une plaque perforée (ou une grille).
- Repasser au four (toujours en chaleur tournante) à 160°C pendant 1h15 à 1h30.
  Vérifier la cuisson aux alentours de 45 minutes. Le cœur du disque doit être coloré !
- Presser une nouvelle le disque contre le fond du moule. Il ne devrait plus y avoir de jus (huile) à ce stade.
- Laisser refroidir à température ambiante. (idéalement toute une nuit)

Le fond de tarte

- Abaisser une pâte feuilletée à 3-4mm. (utiliser un pâton de 250 g)
- Contrairement à la vidéo, je vous conseille les 2 points suivants :
  - ✓ Beurrer au pinceau (avec du beurre fondu) une feuille de cuisson puis la saupoudrez de cassonade. Déposez votre abaisse dessus. Cela permettra de caraméliser la pâte feuilletée de manière plus efficace.
  - ✓ Réaliser la découpe du cercle seulement après cuisson. Ainsi vous aurez un cercle du bon diamètre et une forme parfaitement circulaire. Il faudra juste découper la pâte en utilisant un cercle de 18 cm de diamètre et en réalisant la découpe à l'intérieur du cercle.
- Pour la cuisson de la pâte feuilletée, poser par dessus celle-ci une feuille de cuisson et une plaque à pâtisserie perforée.
- Enfourner à 170°C pendant 30-40 minutes (en chaleur tournante). Vérifier la cuisson à partir de 30 minutes de cuisson.
- Laisser refroidir la pâte feuilletée sur grille.
- Déposer le disque de pâte feuilletée sur le disque de pommes (côté caramélisé au contact des pommes).
- Poser sur le moule, le plat qui va accueillir la tarte et retourner l'ensemble.
- Démouler avec précaution.
- Badigeonner d'huile d'olive la tarte tatin afin de lui apporter de la brillance.

La crème montée

Ingrédients

- ☑ 275 g de crème fleurette (35% MG)
- ☑ 55 g de chocolat blanc (ivoire)
- ☑ 2 g de gélatine (200 blooms)
- ☑ 12 g d'eau
- ☑ 1 gousse de vanille

- Commencer par hydrater 2 g de gélatine en poudre (200 blooms) avec 12 g d'eau fraîche. Réserver 20 minutes minimum au réfrigérateur.
- Infuser 30 minutes à 1 heure, une gousse de vanille grattée avec 135 g de crème liquide entière (30% MG).
- Faire fondre au micro-onde 55 g de chocolat blanc (700W maxi 1 minute environ)
- Chauffer de nouveau la crème infusée et réaliser une émulsion avec le chocolat en 2-3 fois.
- Ajouter la masse gélatine et mélanger jusqu'à dissolution complète.
- Ajouter 140 g de crème liquide entière froide et mixer quelques secondes au mixeur plongeant.
- Filmer au contact et réserver au minimum 6h au réfrigérateur.
- S'assurer que la cuve du robot est bien froide avant de monter la crème.
- Fouetter la crème en montant progressivement la vitesse (la vitesse maxi était au ¾).
- Sa consistance doit être assez ferme et souple (ne doit pas s'écouler du fouet)
- La pocher dans des inserts de la forme que l'on souhaite et congeler au minimum 4h.

La dégustation

- En général, une tarte tatin est servie chaude, il est donc préférable d'effectuer un petit passage au four de 10 min. à 180°C, juste avant de la déguster.
- Le contraste chaud et froid apporte toute la magie à ce dessert.

Notes

❖ **Pour les individuels :**

Le principe est identique mais il est conseillé d'utiliser un moule Flexipan (6 grands ronds de 10 cm de diamètre)

Le temps de cuisson diffère un peu : dans un premier temps 45 minutes à 160°C puis 30-45 minutes à 160°C (à couvert)

❖ **La dégustation :**

Il est préférable de la servir tiède, un passage de 10 minutes au four à 180°C suffira. Ensuite il est possible de la déguster avec une bonne boule de glace à la vanille

❖ **L'huile d'olive :**

Le choix de l'huile d'olive est primordiale. Il faut qu'elle soit de bonne qualité et douce.

Celle que conseille William Lamagnère est : l'huile d'olive "FRUITÉ NOIR" AOP des Baux-de-Provence.