

Tarte aux Pommes – Tatin façon M.



Bonjour les Gourmands !

Le soleil commence à doucement faire son retour parmi nous, chassant la pluie, l'hiver et la grisaille. Je sais que toutes les saisons ont leurs avantages & leurs propres beautés, il n'empêche que quand l'hiver ressemble à un très très long automne j'ai bien du mal à l'apprécier.

Pour cuisiner avec un produit de saison, la pomme, que j'affectionne et dont je ne me passerais pas au déjeuner. Mais aussi pour vous proposer un classique à la portée de tous, voici une Tarte Tatin.

Pas n'importe laquelle, celle revisitée par le Chef Michalak !





Le secret du Chef, faire confire les pommes dans un mélange très « léger » de beurre et sucre ^^
Certes il ne faudrait surtout pas compter les calories de cette recette, mais je dois avouer que je suis absolument fan du résultat.

Pas de coloration très poussée, très caramélisée comme dans la recette traditionnelle, mais un moelleux dont vous me direz des nouvelles.



Préparation :

- 4 à 6 personnes
- □□□ : 50 minutes
- □ : 190°

Ingrédients :

- * 6 à 8 pommes Golden
- * 300g de beurre
- * 150g + 300g de sucre
- * 300ml d'eau
- * 2 càc d'extrait de vanille
- * 1 pâte brisée sucrée (recette [ici](#))

1) Préparez votre pâte brisée et laissez-la reposer au minimum 1h au réfrigérateur.

2) Pendant ce temps préparer vos pommes : épluchez-les, et coupez-les en quatre. Dans une casserole, faites fondre le beurre avec les 150g sucre et l'eau. Une fois que le mélange arrive à ébullition ajoutez les pommes et laissez cuire à feu moyen pendant 8 minutes. Les pommes doivent être fondantes, mais pas devenir de la purée. Vous aurez certainement besoin de faire cuire vos quartiers de pommes en 2 ou 3 fois. Laissez-les tiédir.

3) Dans une autre casserole, réalisez un caramel à sec. Pour cela faites fondre les 300g de sucre jusqu'à obtenir une belle couleur marron. Attention ne commencez pas à remuer votre caramel avant que le sucre ne commence à fondre. Versez le caramel obtenu dans un moule à manquer de 22cm ou un moule (toujours en métal) à fond amovible. Faites cette étape le plus rapidement possible pour pouvoir faire couler le caramel sur le fond de votre moule. Laissez votre caramel refroidir complètement.

4) Sur votre caramel refroidi disposez les pommes cuites, veillez à bien les tasser car après cuisson elles auront tendance à s'espacer encore plus. Recouvrez de votre pâte brisée que vous piquez sur le dessus pour laissez s'échapper la vapeur et enfournez à 180° pendant environ 40 minutes.



