

Tarte tatin (François Perret)

Catégorie : Tartes

Ingrédients

- 80g de farine T55
- 2g de levure chimique
- 100g de beurre pommade
- 40g de sucre glace
- 20g de poudre d'amande
- 20g de jaunes d'œufs
- 110g de sucre semoule
- 1,8kg de pommes (poids une fois épluchées)
- 50g de beurre
- 15g de calvados
- 10g de sucre semoule
- 300g de nappage neutre
- 30g de calvados

Préparation

1. sur feu doux.
2. Arrêtez le feu dès que le beurre et le sucre ont fondu.
3. Appliquez le sirop au pinceau sur les pommes à deux reprises.
4. Cuisson : Badigeonnez une fois encore les pommes de sirop.
5. Ensuite, enfournez à 160°C.
6. Quand le jus est tombé au fond des pommes (au bout d'environ 30 minutes chez moi, à surveiller selon vos pommes), retirez-le avec précaution (si vous avez une pipette à disposition c'est le moment de la sortir) et conservez-le.
7. Badigeonnez les pommes une nouvelle fois d'imbibage.
8. Remettez au four pour 45 minutes.
9. Retirez à nouveau le jus et mélangez-le au jus déjà retiré.
10. Imbibez les pommes avec ce jus recueilli.
11. Couvrez avec une feuille d'aluminium et cuisez à nouveau 45 minutes.
12. Recommencez encore une fois : retirez le jus, et réimbibez les pommes, puis faites cuire à nouveau 30 minutes.
13. Vérifiez que les pommes sont bien cuites.
14. Posez le moule sur une surface froide pour stopper la cuisson et laissez refroidir totalement sans retirer l'aluminium.
15. Quand les pommes sont froides, tassez-les et égalisez la surface, puis réservez au réfrigérateur.
16. Vous pouvez réduire les quantités de nappage et de calvados, la quantité est trop importante.
17. Faites chauffer tous les éléments ensemble.
18. Finitions et montage : Optionnel : de la crème fraîche ou autre pour le service (ici on l'a mangée avec un reste de ganache montée à la vanille, mais honnêtement elle se suffit largement à elle-même) Déposez le sablé sur les pommes.
19. Retournez le plat et chauffez-le avec un chalumeau pour démoulez les pommes.
20. Recouvrez avec le nappage au calvados à l'aide d'un pinceau, puis régalez-vous !

