

Tarta Tatin

Ingrédients

- 4 a 6 manzanas (5 manzanas medianas para mí)
- 200g de azúcar
- 45g de mantequilla
- 1 vaina de vainilla o un poco de polvo de vainilla (opcional)

Préparation

1. La tarta tatin, ¡uno de los postres estrella del otoño-invierno!
2. Manzanas bien caramelizadas sobre una masa fundente y/o crujiente, todo acompañado de una bola de helado o un poco de crema para los más golosos, ese es el programa. Aquí he utilizado una masa dulce que me quedaba de una receta anterior, pero también se puede utilizar una masa de hojaldre, a menudo elegida para la tarta tatin.
3. Pele las manzanas, descórzalas y córtelas en 6 a 8 trozos según el tamaño de las manzanas (los trozos deben ser bastante grandes).
4. Coloque la mantequilla y el azúcar con la vainilla en una cacerola, y cocine a fuego lento hasta obtener un caramelo bien dorado.
5. Viértalo inmediatamente en el molde y extiéndalo en el fondo del molde.
6. Coloque los trozos de manzana sobre el caramelo apretándolos lo más posible.
7. Cubra con la masa de su elección (el diámetro de la masa debe ser un poco mayor que el diámetro de su molde).
8. Hornee en el horno precalentado a 180°C durante 15 minutos, luego continúe la cocción a 150°C durante 45 minutos (si la masa se dora demasiado rápido, cúbrala con una hoja de aluminio).
9. A la salida del horno, espere 2 minutos y luego desmolde inmediatamente la tarta volteando el molde en su plato de servicio.
10. Deje que se enfríe un poco, luego saque el helado de vainilla o la crema fresca y ¡disfrute!