

Tarte Tatin

Ingrédients

- 4 a 6 mele (5 mele medie per me)
- 200g di zucchero
- 45g di burro
- 1 baccello di vaniglia o un po' di polvere di vaniglia (opzionale)

Préparation

1. La tarte tatin, uno dei dessert stellari dell'autunno-inverno!
2. Mele ben caramellate su una pasta fondente e/o croccante, il tutto accompagnato da una pallina di gelato o un po' di crema per i più golosi, ecco il programma. Qui ho utilizzato una pasta dolce che mi era avanzata da una ricetta precedente, ma potete anche utilizzare una pasta sfoglia spesso scelta per la tarte tatin.
3. Tempo di preparazione: 25 minuti + 1 ora di cottura + potenzialmente preparazione della pasta. Per uno stampo di 26 cm di diametro: Ingredienti: 4 a 6 mele (5 mele medie per me) di zucchero di burro 1 baccello di vaniglia o un po' di polvere di vaniglia (opzionale) Una pasta a scelta (dolce, frolla, sfoglia) Ricetta: Sbucciate le mele, togliete il torsolo e tagliatele in 6-8 pezzi a seconda della dimensione delle mele (i pezzi devono essere abbastanza grandi).
4. Mettete il burro e lo zucchero con la vaniglia in una casseruola e cuocete a fuoco basso fino a ottenere un caramello ben dorato.
5. Versatelo immediatamente nello stampo e distribuitelo sul fondo dello stampo.
6. Disporre i pezzi di mela sul caramello stringendoli il più possibile.
7. Coprite con la pasta a scelta (il diametro della pasta deve essere un po' più grande del diametro dello stampo).
8. Infornate nel forno preriscaldato a 180°C per 15 minuti, poi proseguite la cottura a 150°C per 45 minuti (se la pasta si scurisce troppo velocemente, copritela con un foglio di alluminio).
9. All'uscita dal forno, attendete 2 minuti poi sformate immediatamente la torta rovesciando lo stampo sul vostro piatto da portata.
10. Lasciate intiepidire, poi togliete il gelato alla vaniglia o la panna fresca e gustate!