



LA TARTE TATIN DE PHILIPPE CONTICINI



Pour un moule de 22cm. 6/7 grosses pommes golden, 200g de pâte feuilletée maison, 100g de streusel à la noisette, 70g de caramel à glacer, un sirop spécial tatin.

La veille :

Le feuilletage. Etalez un disque de pâte de 26cm de diamètre sur une épaisseur de 3/4mm. Piquez la pâte à la fourchette, filmez au contact et réservez-la au réfrigérateur.

Le streusel : 50g de beurre, 50g de cassonade, 65g de poudre de noisettes, 50g de farine T45, 2 pincées de fleur de sel. Mélangez les poudres dans le bol du robot, ajoutez le beurre pommade en petits dés et fouettez à vitesse moyenne jusqu'à obtenir un mélange grossier. Étalez-le sur une plaque recouverte d'un papier cuisson et faites-le cuire 30min à 155°.

Le caramel pour glacer : 60g d'eau, 240g de sucre semoule, 70g de glucose. Dans une casserole, faites cuire l'eau le sucre et le glucose. Vous devez obtenir une belle couleur roux foncé. Retirez-le immédiatement du feu et répartissez-le aussitôt au fond du moule à manqué. Il va durcir très vite, réservez.

Le sirop spécial tatin : 40g de sirop à 30°, 20g de beurre, 1cc de jus de citron, 1 pincée de fleur de sel, 1cc de vanille liquide. **Le sirop à 30° :** 20g d'eau, 26.5g de sucre en poudre. Dans une casserole faites chauffer l'eau et le sucre en remuant jusqu'aux premiers frémissements pour bien dissoudre le sucre. Retirez du feu. Ajoutez le jus de citron, la vanille et la fleur de sel, puis le beurre en morceaux et mixez au mixer plongeant. Réservez.

Les pommes : épluchez-les, évidez-les et taillez-les à la mandoline en fines lamelles de 2mm d'épaisseur.

Montage et cuisson : disposez des couches successives de lamelles de pomme sur le caramel et sur toute la hauteur du moule -4cm- arrosez le tout avec le sirop spécial tatin et enfournez 50min à 180°. Laissez refroidir à température ambiante. Lorsque les pommes sont froides, recouvrez-les avec le disque de pâte feuilletée et rabattant les bords de la pâte à l'intérieur du moule et par-dessus les pommes. Enfournez à nouveau 25 minutes à 185°. Laissez à nouveau refroidir à température am-

biante dans le moule, filmez et conservez au réfrigérateur jusqu'au lendemain pour une bonne maturation.

Le jour même :

La finition : faites légèrement chauffer le dessous du moule sur la plaque de cuisson puis démoulez la tarte en plaquant un plat côté feuilletage. Parsemez les bords de la pâte feuilletée de streusel à la noisette. Servez à votre gré tiède ou froid avec éventuellement une glace vanille maison.

La cuisine de Mercotte©2012

www.mercotte.fr