



## TATIN VERSION NICOLA PACIELLO



Pour 8 tartelettes de 9cm de diamètre, ou une tarte de 6/8 parts.

**La pâte sucrée de Nicolas** : à préparer quelques heures avant voire la veille. 200g de beurre doux, 130g de sucre glace, 40g de poudre d'amande, 80g d'œufs entiers, 345g de farine T45, 1g de fleur de sel.

Dans la cuve du robot crémer à la feuille (le fouet plat) le sucre glace, le sel et le beurre pommade. Ajouter la poudre d'amande, puis les œufs. Ne pas corser la pâte et dès qu'elle est homogène l'étaler à 4mm entre 2 feuilles guitare ou à défaut utiliser du papier cuisson. Laisser reposer la pâte 2h au réfrigérateur puis la décoller de chaque côté des feuilles guitare et détailler 8 disques de 12cm de diamètre. Foncer les cercles à tartelettes de 9cm puis les mettre au réfrigérateur environ 2h. Cuire à 160° chaleur tournante 25 à 30 min pour obtenir une belle couleur dorée. 5min avant la fin de la cuisson, avec un pinceau passer un peu de blanc d'œuf au fond des tartelettes pour bien imperméabiliser la pâte et enfourner 5min supplémentaires.

**La crème vanille de Nicolas** : 135g de lait frais entier, 17g de sucre semoule, 32g de Jaune d'œuf, 15g de poudre à crème, 40g de poudre d'amande torréfiée, les graines d'une 1/2 gousse de vanille.

Dans un cul de poule, gratter les graines de la vanille sur les jaunes d'œufs. Ajouter le sucre et mélanger soigneusement au fouet. Verser en pluie la poudre à crème en l'incorporant avec précaution sans trop travailler le mélange. Porter à ébullition le lait et la  $\frac{1}{2}$  gousse de vanille. Ajouter les  $\frac{3}{4}$  du lait au mélange jaune sucre, mélanger vivement, puis verser le tout dans la casserole. Porter à ébullition et cuire à feu doux jusqu'à 85° sans arrêter de mélanger. Débarrasser dans un récipient adapté. Filmer au contact et refroidir. Quand la crème est froide l'assouplir en la fouettant pour la rendre homogène et incorporer la poudre d'amande légèrement torréfiée et refroidie.

**Ma version** : pas de poudre à crème mais de la fécule de pomme de terre, 20g de beurre ajouté à la fin avant le refroidissement et un peu de crème montée (au pif, aller on va dire 2cs) pour donner de la souplesse avant d'incorporer la poudre d'amande. Mais c'est un choix personnel.

**Les pommes Tatin** : 60g de sucre semoule, 100g d'eau, vanille en poudre maison, fleur de sel, 12 pommes Pink Lady.

Faire un caramel à sec avec le sucre, le décuire avec l'eau bouillante. Détailler les pommes pelées en cubes de 2cm, les mettre dans un plat à four et verser le caramel dessus. Poudrer avec la vanille (ou râper un peu de fève tonka avec modération ) puis parsemer d'une pincée de fleur de sel. Couvrir le tout d'un papier aluminium puis cuire 40min à 175° chaleur tournante. Les pommes doivent être translucides.

**Le nappage caramel** : 70g de nappage absolu, 35g du sirop de cuisson des pommes. Récupérer le sirop de cuisson des pommes et le chinoiser pour retirer toutes les impuretés. Dans une casserole le mélanger avec le nappage, chauffer à 80° pour avoir un appareil homogène et réserver.

**La finition** : pocher un peu de crème de vanille au fond des tartelettes, ajouter les pommes préalablement égouttées en leur donnant une forme de dôme. Ajouter le nappage au pinceau pour donner de la brillance. Pocher quelques points de crème vanille dans les trous entre les pommes. Parsemer très légèrement avec un peu de poudre de vanille et déguster.

@la cuisine de Mercotte  
[www.mercotte.fr](http://www.mercotte.fr)