



POMME TATIN DE P J QUINONERO



**Le caramel tatin** : 400g de sucre semoule, 90g de margarine, 25g de cidre brut, les graines d'une gousse de vanille. Faire un caramel à sec avec le sucre en l'ajoutant petit à petit jusqu'à ce qu'il soit entièrement fondu. Quand le caramel est bien doré en couler 200g sur un tapis silicone pour réaliser l'opaline. Ajouter en 3 fois et hors du feu dans le caramel restant la margarine et la vanille sans cesser de remuer puis ajouter le cidre. Placer le moule silicone de 14cm dans le plat à gratin, couler 150g de caramel dans le fond et réserver le reste du caramel dans la casserole.

**Le rouleau de pomme tatin** : 5 belles Pink Lady (pas une autre variété) 50g de miel d'acacia pour le dressage.

Préchauffer le four à 200° chaleur tournante. Eplucher les pommes puis détailler de longues lanières à l'aide du dérouleur japonais. Enrouler les lanières en serrant bien pour obtenir un rouleau de 14cm de diamètre et le couper à 4.5cm de hauteur. Placer le rouleau dans le moule en silicone de 14cm tapissé de caramel en serrant bien les lanières jusqu'à le remplir totalement. Verser un peu de caramel sur le rouleau pour le recouvrir. Recouvrir le moule d'un papier aluminium légèrement piqué pour évacuer la vapeur de cuisson. Cuire 20 min puis presser légèrement les pommes à l'aide d'un poussoir pour faire remonter le caramel. Recuire 15 min et recommencer l'opération en gardant le papier aluminium. Cuire encore 10 min en retirant cette fois le papier aluminium. Sortir du four, presser bien les pommes (attention c'est très chaud) pour faire sortir l'excédent de caramel et homogénéiser le rouleau. Laisser complètement refroidir avant de démouler le rouleau avec précaution. Garder le miel pour le dressage.

**L'opaline vanille** : le caramel tatin réservé sur le tapis silicone, 2g de vanille en poudre, 1g de cannelle en poudre. Casser le caramel refroidi, le mixer avec les épices dans le mini robot pour obtenir une poudre fine. Réserver aussitôt dans une boîte hermétique pour éviter que la poudre ne reprenne l'humidité.

**La pâte filo caramélisée** : 4 feuilles de pâte filo, 50g de beurre doux, 150g d'opaline vanille. Fondre le beurre. Couper les feuilles filo en 2 et les badigeonner au pinceau avec le beurre fondu. Les saupoudrer de poudre d'opaline à l'aide de la passoire fine. Graisser les cercles de 20cm à l'intérieur et ceux de 14cm à l'extérieur. Faire un joli froissé en prenant la feuille de filo par le centre et garnir les extrémités du cercle de 20cm. L'idée est de faire comme un nid pour les pommes tatin. Mettre une feuille de filo au milieu, le centre doit être plat puis poser le cercle de 14cm pour faire la démarcation.

Saupoudrer à nouveau d'opaline vanille et enfourner à 170° pendant 12 min. Retirer les cercles à la fin de la cuisson et laisser refroidir.

**Le sirop de pochage** : 150g d'eau, 100g de sucre semoule, 30g de jus de citron, QS de colorant jaune poudre.

Porter à ébullition l'eau et le sucre. Hors du feu ajouter le jus de citron et le colorant.

**Les pétales de pommes** : 1 pomme Pink Lady, QS colorant rouge et jaune. Couper à la mandoline de très fines tranches de pommes pour faire des pétales. Détailler au moins 6 disques de chaque taille 3cm, 4cm et 5 cm. Pocher 30 secondes les pétales dans le sirop bouillant. Egoutter sur du papier absorbant. Prélever un peu de sirop, le faire réduire dans une casserole pour obtenir une texture de miel. Ajouter du colorant rouge et du colorant jaune légèrement dilués pour obtenir un sirop marron/orangé. Avec le mini pinceau faire plein de petites nervures orange et fines dans la longueur. Placer les pétales sur l'envers des moules demi-sphères et demi-œufs en fonction de leur taille. Sécher au four 5min à 160°. Les sortir et les laisser refroidir pour qu'ils durcissent un peu. Les décoller délicatement sans les casser.

**Les fleurs de pommes** : 50g de chocolat Opalys ou Ivoire, et 5 pétales de chaque taille réalisés auparavant. Fondre le chocolat à 30°/35°, bien mélanger. A l'aide du cornet pocher sur une feuille de papier cuisson un disque de 3 cm à la base puis coller les grands pétales en disque pour former la fleur. Rajouter un peu de chocolat et coller les pétales de taille intermédiaire au centre, puis les petits en s'aidant de la bombe de froid. Décoller la fleur de la feuille et la placer sur le côté supérieur droit de la tarte tatin.

**La finition** : Placer le nid de feuille filo au centre d'une assiette blanche de 26cm de diamètre. Démouler la tatin de pommes et la placer dans le creux du nid, bien au centre. Glacer la tatin avec un peu de miel fondu appliqué au pinceau. Terminer par la fleur de pommes.

@La cuisine de Mercotte 2024  
<https://www.mercotte.fr/>