

Tarte tatin Maman

Lorsque j'étais petite, et qu'on recevait des invités, ma mère savait très bien cuisiner. Elle cuisinait 1000 mets salés différents (entrées, de plats principaux, ...), mais elle avait une liste relativement restreinte de desserts.

Cependant, si sa liste de desserts était restreinte, ils étaient tous très bons et réussis.

Nos invités ne tarissaient pas d'éloges, et les desserts étaient tous finis jusqu'à la dernière miette, et ce, même après un repas conséquent !

Je vous laisse imaginer la réussite des desserts de ma mère :)

Parmi ces desserts, j'ai voulu qu'elle me lègue sa façon de faire sa fameuse Tarte Tatin aux pommes.

Voilà qui est fait : désormais, je pourrai à nouveau faire et refaire ce dessert pour mes futurs invités, mes futurs enfants, mes amis...



Ingrédients : (moule à tarte en téflon de 27 cm)

- 130 gr de sucre blanc
- 2 cuillères à soupe d'eau
- le jus d'un demi citron
- 60 gr de beurre (20 gr + 20 gr + 20 gr)
- 2 sachets de sucre vanillée
- 1 pâte feuilletée
- 6 pommes (on a pris des golden)

Préparation :

Le caramel

1- Dans une casserole, mettre le sucre et les 2 cuillères à soupe d'eau.

Au début, à feu vif (au plus fort), remuer le sucre avec une cuillère en bois.

Le sucre passera par plusieurs étapes (baissez le feu pour le mettre sur fort) :

a) il se colorera légèrement, mais on distinguera toujours la consistance du sucre.

b) ensuite, il virera du marron très foncé, et sera liquide (*désolée, pas de photos*).

c) pour finir, il reviendra faire un marron légèrement plus clair, et sa consistance s'épaissira légèrement.

2- Dès que le caramel a atteint l'étape c), il faut verser d'un coup le jus de citron dans la casserole (*attention aux projections : tenez-vous le plus éloigné possible !*).

Mélangez rapidement.

3- Verser le caramel dans le moule à tarte de façon uniforme.

4- Pelez les pommes, coupez les en 2, et évidez leurs coeurs.

5- Dans une grande poêle, faites fondre 20 gr de beurre et faites cuire le 1er côté des pommes dedans. Lorsque le 1er côté est doré, les retourner en ajoutant 20 gr de beurre (*en les retournant face plate, elles prennent plus de place. Donc prévoir une autre petite poêle au cas où. Voir photo*).

Retournez 2 ou 3 fois pour qu'elles soient bien dorées/cuites.

6- Disposez les demi pommes, côté bombé en-dessous, dans le plat à tarte.

7- Disposez les 20 gr de beurre restant en petits dés sur les pommes. Saupoudrez de sucre vanillée.

8- Placez votre pâte feuilletée sur le plat, en rabattant légèrement les côtés pour pas qu'ils ne dépassent.

9- Faites cuire 30 min à 180°C dans votre four préchauffé.

10- Lorsque vient le moment du dessert (*on l'avait fait le matin pour le déjeuner. La tarte avait donc refroidie*), enfournez votre tarte 10 min à 150°C au four.

11- Opération délicate :

Placez votre plat de présentation sur votre tarte tatin (*qui est donc encore dans le moule*)

Avez des gants (*c'est chaud !*), retournez d'un coup (*très vite*) la tarte.

Et là... Voilà des efforts récompensés !

La tarte Tatin de ma mère, elle est ultra !

Tellement délicieuse que je n'ai même pas envie d'en essayer d'autres.

Nos morceaux de pommes, on les fait revenir avant à la poêle pour qu'elles soient plus moelleuses, plus fondants, et plus gourmandes encore...

Certains dispose les pommes telles que, mais cette manière-ci est infiniment meilleure !

Et on n'utilise pas des lamelles de pommes, mais carrément des moitiés de pommes !

Les pommes sont caramélisés, cuites, fondantes... Elles n'ont presque plus le goût de pommes, mais un goût... indescriptible ! Il faut goûter pour voir...