

Tarte Tatin Classique



Quantité : 1 tarte
Moules spécifique: casserole
De Buyer INOCUIVRE 18Ø

INGRÉDIENTS	EN GR	MODE D'EMPLOI
Pâte brisée		
Farine T45	250	Sabler la farine avec le beurre, le sucre et le sel. Ajouter les liquides puis mélanger sans corser. Terminer à la main puis étaler immédiatement la préparation à une épaisseur de 3 mm. Cuire entre 2 plaques de Silpains pendant 20 à 25 minutes à 160°C.
Beurre	187.5	
Sucre	10	
Sel	5	
Lait	50	
Jaunes d'œufs	10	
Vanille Gousse PatisFrance	1 pce	
TOTAL	512.5	

Tatin

Sucre	200
Eau	60
Glucose	40
Beurre	50
Fleur de sel	0,4
Vanille Gousse PatisFrance	1 pc
Pomme Jonared	450
TOTAL	800,4

Réaliser un caramel clair avec les 3 premiers ingrédients directement dans une casserole.

Ajouter le beurre, la fleur de sel et la gousse de vanille grattée puis mélanger pour incorporer le beurre de manière homogène.

Disposer les pommes coupées en quartiers directement dans le caramel en les serrant bien.

Cuire à couvert avec une feuille de papier sulfurisé pendant 30 minutes à 160°C.

Chinoiser pour récupérer le jus (environ 130g) en maintenant les pommes en place.

Préparer le jus pectiné selon la recette indiqué ci-dessous et verser le sur les pommes.

Recuire pendant 20 minutes à 160°C toujours à couvert.

Tièdir la tarte et arrondir légèrement les angles à l'aide d'une maryse.

Réchauffer légèrement le fond de la casserole pour pouvoir démouler.

Jus pectiné

Jus de cuisson des pommes	130
Starfruit Citron PatisFrance	2
Pectine NH	1,5
Total	133,5

Mélanger de manière vive et rapide la pectine dans les jus pour ne pas avoir de grumeaux.

Porter le tout à ébullition.

Crème crue vanillée

Crème crue fermière	120
Vanille Gousse PatisFrance	1 pce
Total	120

Réaliser un simple mélange sans foisonner.

Montage et finitions :

- Déposer la tarte sur le fond de pâte brisée.
- Napper au pistolet avec le **Miroir Glassage Neutre** préalablement chauffé à 60°C.
- Déposer une quenelle de crème crue vanillée au moment du service.

Notes

A déguster de préférence tiède.

[illegible]