

COMMENT BIEN RÉUSSIR...

La tarte Tatin revisitée



Le tatin de pommes



- pommes : 5
- miel : 50g
- beurre : 30g
- sucre : 100g
- crème liquide : 45g
- gélatine : 2 feuilles

C'est parti !

1

Les **pommes** tu éplucheras et couperas en petits dés.

2

Le **miel** et le **beurre** dans une casserole tu feras fondre, les **pommes** tu ajouteras et feras cuire à feu doux (jusqu'à ce qu'elles soient translucides). Ensuite tu réserveras.



3

Les feuilles de gélatine tu ramolliras dans de l'eau froide.

4

Dans une grande casserole, la moitié du **sucré** tu caraméliseras à sec, puis le reste du sucre tu ajouteras et cuiras jusqu'à obtenir un caramel brun clair.



Hors du feu, la **crème** tu verseras et mélangeras, puis les feuilles de **gélatine** essorées tu ajouteras.

5

Sur les pommes, tu verseras et mélangeras.

6

Dans un moule tu verseras, et au **congélateur** tu réserveras.



Le biscuit sans cuisson

2 ingrédients seulement !

- biscuits : 250g
(spéculoos, petit-beurre...)
- beurre : 100g

1

Le **beurre**, à feu doux, tu feras fondre.

2

Dans un robot ou à la main, les **biscuits** tu mixeras ou écraseras, puis le beurre tu incorporeras.



3

Dans un cercle ou une tourtière d'un diamètre légèrement supérieur au tatin de pommes, la base biscuitée tu étaleras. Au frais tu réserveras.



La chantilly



- crème liquide : 200g
- mascarpone : 100g
- sucre glace : 10g
- vanille : quelques grains

1

Tous les ingrédients **bien froids** ensemble tu monteras au batteur ou au robot.

La chantilly doit être bien ferme !



Le nappage neutre

- sucre : 200g
- eau : 130g
- gélatine : 3 feuilles (6g)

1

La gélatine, tu réhydrateras dans de l'eau froide. Puis le sucre et l'eau tu porteras à ébullition. Hors du feu, la gélatine tu ajouteras et mélangeras. A température ambiante tu réserveras.

Le montage

1

Sur le plat de présentation, le biscuit tu déposeras.

2

Sur une grille posée sur une plaque, le tatin de pommes tu démouleras.

3

Le nappage neutre (à 30°C) sur le tatin de pommes tu verseras.

Puis délicatement, le tatin nappé sur le biscuit tu poseras.



4

Et avec la chantilly tu décoreras !

