

LA TARTE TATIN

Nos meilleures recettes sont souvent le fruit d'erreurs ! Et c'est la cas de la tarte Tatin...

A la fin du XIXe siècle, dans l'auberge des soeurs Tatin, l'une des soeurs prépare sa tarte aux pommes et oublie la pâte.

Elle enfourne les pommes et elles commencent à cuire. La pauvre fille regarde le four et...voilà l'erreur ! Alors elle ajoute les pommes à la pâte et à nouveau au four. Au moment de servir, elle démoule le dessert, les parfums sont magnifiques, les pommes sont caramélisées, la pâte est croustillante, la légende est née...



Figure 1 Centre-Val de la Loire

La ricetta della tarte tatin



Preparate la pasta brisée.

Poi, tagliate le mele. Fate riscaldare lo zucchero in un pentolino con un po' d'acqua e poi versate in una teglia. Mettere le mele, poi aggiungete la pasta brisée sulle mele. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Quando la torta è cotta, togliete dal forno, mettete un piatto sullo stampo e girate velocemente. Tipicamente, la tarte tatin si serve in Francia con la crème fraîche.

Les cannelés bordelais

Le canelé (ou cannelé) est un petit gâteau, spécialité de Bordeaux, en Nouvelle Aquitaine, à pâte molle et tendre, parfumée au rhum et à la vanille, et recouverte d'une fine croûte caramélisée, en forme de petit cylindre strié, d'environ cinq centimètres de haut et cinq centimètres de diamètre, cuit dans un moule originellement en cuivre.



Figure 2 Nouvelle Aquitaine

<https://www.youtube.com/watch?v=QYdC9YRoSmI>

