

LA TARTE TATIN

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

A la fin du XIXe, l'auberge des sœurs Tatin, à Lamotte Beuvron, fréquentée par de nombreux chasseurs est rapidement devenue un lieu de référence car un jour de grande affluence, l'une des sœurs a préparé sa tarte aux pommes en oubliant la pâte.

Enfournées les pommes ont commencé à cuire. La pauvre fille comprend son erreur un peu tard, elle recouvre les pommes de pâte et remet au four. Au moment de servir, en démoulant le dessert, les parfums qui s'en évadent, laissent présager du régal à venir : les pommes ont caramélisé et ont cuit comme à l'étouffée, la pâte est croustillante, la légende est née...



La ricetta della tarte tatin

Come prima cosa, preparate la pasta brisée.

Poi, sbucciate le mele e tagliatele a spicchi. Fate caramellare lo zucchero in un pentolino con poca acqua e poi versatelo in una teglia tonda di circa 24 cm di diametro ben imburrata. Insaporite spolverando anche un pizzico di cannella. Cominciate a disporre a raggiera un primo strato di spicchi di mela, poi disponete un secondo strato e coprite le fessure, con le mele disposte con il dorso verso l'alto. Coprite quindi con la pasta brisée: stendetela sopra le mele. Infornate a 180° per circa 30 minuti. Una volta cotta, togliete dal forno e lasciate intiepidire qualche minuto, poi coprite la tortiera con un piatto da portata e rigirate velocemente. Tipicamente, la tarte tatin si serve in



Francia con **crème fraîche**, ma un'idea può essere quella di accompagnare una fetta di torta con una pallina di **gelato alla vaniglia**.