

Tarte Tatin aux pommes inversées

espuma à la fève de Tonka,
caramel au beurre salé

PRÉPARATION DE LA PÂTE À TARTE ET DES POMMES :

- Dérouler la pâte feuilletée dans le moule, puis la sucrer avant de l'enfourner à 190° pendant 20 minutes pour la précuire.
- Éplucher **1** et découper les pommes à l'aide du coupe pomme **2**.



- Les poêler dans le beurre et le sucre puis les faire caraméliser.

PRÉPARATION DE L'ESPUMA :

- Dans une casserole, verser et faire bouillir le lait, la crème, le sucre et la fève de Tonka puis mixer et passer à la passoire la préparation.
- Remettre le liquide à chauffer, incorporer les deux feuilles de gélatine et laisser refroidir.
- Verser le mélange dans le siphon **3**.
- Laisser 2 heures minimum au réfrigérateur.

PRÉPARATION DU CARAMEL :

- Dans une casserole, verser le sucre et l'eau pour obtenir un caramel brun.
- Incorporer la crème puis le beurre demi-sel avant de le mettre au frais.

PRÉSENTATION :

- Répartir les pommes dans le fond du moule à manqué.



- Dresser la pâte feuilletée sur les pommes, déposer une rosace d'espuma par-dessus et décorer avec le caramel au beurre salé.

L'astuce du Chef..

VOUS POUVEZ PRÉPARER CE DESSERT À L'UNITÉ EN DÉCOUPANT VOTRE PÂTE FEUILLETÉE AVEC DES EMPORTE-PIÈCES.



INGRÉDIENTS POUR 4 PERSONNES

- 2 rouleaux de pâte feuilletée
- 10 gr de sucre
- 1 kg de pommes Golden
- 100 gr de beurre

PRÉPARATION POUR L'ESPUMA :

- 150 ml de crème entière liquide
- 150 ml de lait demi-écrémé
- 1 fève de Tonka
- 75 gr de sucre
- 2 feuilles de gélatine

PRÉPARATION POUR LE CARAMEL :

- 150 gr de sucre
- 50 ml d'eau
- 60 gr de beurre demi-sel
- 60 ml de crème entière liquide

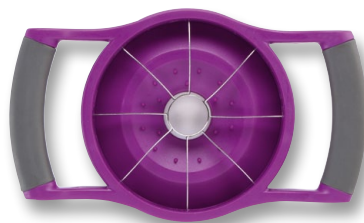


"Un bon cidre s'adaptera à merveille à la dégustation de cette tarte."

1 Éplucheur de pomme



2 Coupe pomme avec base de maintien



3 Siphon 500 ml