

La tarte tatin selon Philippe Conticini



Du chaud plein les casseroles

Pour 1 moule de 20/22cm de diamètre et 4 cm de hauteur (4-6 personnes)

Pensez à garnir le moule de papier cuisson ou d'une feuille silicone pour faciliter le démoulage ; sauf si vous utilisez un moule en silicone.

- 7 pommes Golden (variété riche en pectine conseillée par Conticini pour obtenir un bloc fondant)
- 1 cercle de pâte feuilletée maison (ou pur beurre) de 26 cm de diamètre

Pour le caramel

- 80 g de sucre blanc
- 20 g d'eau
- 20 g de sirop de glucose (si vous n'en avez pas, ne mettez que du sucre)

Pour le sirop d'imbibage de pommes

- 20 g d'eau
- 25 g de sucre
- 20 g de beurre
- 1 cuil. à soupe de jus de citron
- 1 pincée de fleur de sel
- les graines d'une gousse de vanille

1. La veille, préparez le caramel. Dans une casserole, faites chauffer l'eau, le sucre et le glucose, jusqu'à ce que le caramel soit ambré, ne le laissez pas trop foncer, sinon, il sera amer. Versez dans le moule puis bougez-le afin de répartir uniformément. Le caramel va durcir puis fondre à nouveau pendant la cuisson des pommes.



2. Préparez le sirop. Dans une casserole portez eau et sucre à l'ébullition, retirez du feu, ajoutez le jus de citron, les graines de vanille, la fleur de sel et le beurre. Mélangez au fouet ou encore mieux au mixeur plongeur.

3. Préparez les pommes. Préchauffez votre four à 170°C. Epluchez les pommes, puis détaillez-les à la mandoline en tranches très fines (2 mm d'épaisseur maxi). Disposez les tranches de pommes dans le moule en rosace et en plusieurs couches, jusqu'au bord du moule. Arrosez avec le sirop puis enfournez pour 45 minutes. Sortez du four et laissez refroidir. Réservez au frais jusqu'au lendemain en retournant le moule : pour que les pommes ne tombent pas, tapissez de film alimentaire et posez le moule retourné sur une assiette légèrement plus petite que le diamètre du moule.

4. Le lendemain, plusieurs heures avant de servir la tarte, préchauffez le four à 180°C. Sortez les pommes du réfrigérateur, retournez le moule, piquez la pâte et posez-la sur les pommes. Insérez la pâte entre les pommes et le bord du moule en vous servant du manche d'une petite cuillère. Enfournez pour 25 à 30 minutes à 180°C, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée. Laissez refroidir à température ambiante dans le moule. Retournez la tarte sur un plat de service 30 minutes avant de servir. Si vous avez utilisé un moule en silicone ou si vous avez tapissé votre moule de papier cuisson ou d'une feuille silicone, aucun souci pour le démoulage.

