

Tarte tatin au goût du jour, sablé à l'amande

Recette pour 4 personnes

Description

Biscuits sablés, sauce caramel gélifiée, brunoise de pommes sautées au beurre.

L'astuce du chef

Ne coloré pas trop votre caramel pour éviter de lui donner de l'amertume. Attention à la cuisson de vos pommes, qu'elles ne deviennent pas en compote, garder du croquant.

Ingrédients

Pâte sablée

- 140 Gr Beurre salé
- 20 Gr Sucre
- 1 Unité(s) Oeuf entier
- 30 Gr Sucre glacé
- 30 Gr Poudre d'amande
- 130 Gr Farine

Caramel de tatin

- 2 Unité(s) Pomme golden
- 30 Gr Miel
- 50 Gr Beurre
- 50 Gr Sucre
- 25 Ml Crème 35% à cuisson
- 1 Feuille(s) Gélatine

Finitions

- 100 Ml Crème 35% à fouetter
- 4 Feuille(s) Menthe
- 20 Gr Sucre glacé

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **356 F°**
- Temps de repos **15 mins**

Pâte sablée

Mettre le beurre à la consistance de la pommade, avec l'aide du micro onde. Placez le beurre en pommade au fond du bol, ajoutez y le sucre et bien mélanger. Ajoutez les œufs, un à un, et bien mélanger entre chaque. Une fois tous les extraits sec passé au tamis, les ajoutez au mix, puis bien mélanger. Une fois votre pâte bien homogène, étalez là sur un film alimentaire et laissez là se reposer au frigo pour un minimum de 4 heures. Par la suite, il faudra la malaxer légèrement entre les mains, avant de pouvoir l'abaisser au rouleau. Réalisez cette opération sur un papier cuisson fariné, de cette manière la pâte ne collera pas à la table. Abaissez la pâte à 5 mm d'épaisseur, ensuite vous pouvez la dorer.

Caramel de tatin.

Épluchez vos pommes et les couper en petit cube (petite brunoise). Faites les revenir dans le beurre, elles vont commencer à devenir translucide, arrêtez la cuisson pour garder du croquant, laissez les s'égoutter dans une passoire. Mettre votre gélatine dans un bol d'eau froide pour la réhydrater. Dans une casserole mettre votre miel et le sucre à fondre, jusqu'à obtenir une belle coloration. Dans une autre casserole faites chauffer votre crème, quand celle-ci est prête, versez là sur le caramel doré de

manière à arrêter la cuisson tout en fouettant avec un fouet. Laissez cuire votre caramel 15 secondes pour qu'il soit bien lisse. Ajoutez votre gélatine bien égouttée, mélanger. Versez votre caramel dans un bol, ajoutez y les pommes, mélanger délicatement et versez l'ensemble dans les moules souhaités. Placez les moules au congélateur une heure minimum, avant de pouvoir les utiliser.

Finitions

Démoulez les tatin de caramel, et les déposez sur les disques de biscuits sablés. Ajoutez le sucre glace tamisé dans la crème 35% et montez le tout en chantilly. À l'aide d'une poche à pâtisserie et une douille cannelée, réalisez de belles rosaces sur chaque tatin, finalisez avec une belle feuille de menthe.

Bon appétit!