

La popotte d'Eugénie

Rendez-vous dans ma cuisine



Tatin de Poires & Pommes

Le 11 février 2009

1

Savez vous comment fût créer la Tatin ?

Comment beaucoup de dessert, c'est le fruit d'une erreur, ou plus précisément d'un « accident ».

Deux sœur, Caroline & Stéphanie TATIN, dirigeaient une auberge à Lamotte-Breuvron en Sologne 1898. Dans la hâte des préparatifs avant l'arrivée des clients, l'une d'elles fit tomber une tarte aux pommes. En ces temps là jeter de la nourriture était un sacrilège.

Que penser de notre société qui jette en moyenne 1/3 des denrées qu'elle achète sans même les avoir cuisinés...

Par conséquent pour tenter de sauver leur tarte, elles la ramassèrent et pour éviter de l'abîmer d'avantage, décidèrent de la glisser dans le moule à l'envers et de la repasser au four.

La Tatin était née !

Votre panier pour un moule de 24 cm :

- 2 pommes Golden
- 3 Poires Comice
- 250 gr de farine
- 2 cuil. à soupe de sucre
- 125 gr de beurre froid
- 1 jaune d'œuf
- 1 pincée de sel
- 100 gr de sucre
- 70 gr de beurre



Mélangez votre farine avec le sucre et le sel, puis ajoutez le beurre en morceau et l'œuf.

Pétrissez jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse, puis laissez la reposer dans un film plastique au frais 30 minutes au moins.

Lorsque votre pâte aura suffisamment reposé, avant de la sortir, épluchez vos fruits et coupés les en 8.

Placez votre moule sur le feu, faites y fondre votre beurre doucement avant d'y ajouter le sucre, puis vos morceaux de fruits en alternant pomme & poire.

Laissez le tout caraméliser en prenant soin de ne pas laisser brûler votre caramel.

S'il ne vous est pas possible de faire cette préparation sur le feu (par exemple vous possédez une plaque induction, mais pas de moule compatible), faites cette partie de la préparation dans une poêle, puis versez la dans votre moule.

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*

Pétrissez votre pâte une dernière fois avant de l'abaisser.

Donnez-lui une forme ronde et régulière pour faciliter sa mise en place, au final elle doit être un peu plus grande que votre moule.

Disposez la pâte au-dessus des pommes dans le moule en prenant soin de ne pas la déchirer.

A l'aide du manche d'une cuillère, rentrez les bords de la pâte l'intérieur en la faisant glisser entre les fruits et les bords du moule, puis appuyez légèrement sur la pâte avec le plat de la main afin de la faire adhérer aux fruits.

Mettez au four à mi-hauteur pour une 20aine de minutes dans un four à chaleur tournante sans préchauffage à 200° (si vous n'avez pas de chaleur tournante, préchauffez votre four à 220°), jusqu'à ce que la pâte soit dorée et croustillante.

Laissez votre tarte refroidir 10 minutes dans son moule, puis démoulez-là sur votre plat de service.

2 Il ne vous reste plus qu'à la déguster tiède avec une cuillère de crème fraîche.



Eugénie

*Cette recette vous a été proposée par La Popotte d'Eugénie
J'espère qu'elle vous réglera, merci pour votre visite et à très bientôt !*