

Tarte Tatin

La tarte Tatin è una torta (tipicamente) di mele molto morbida, che viene cotta “al contrario” cioè con la pasta sopra alla frutta. Si rovescia poi a fine cottura e le mele, che vengono lasciate a quarti, risultano molto morbide e succose, con un fantastico sapore di burro e caramello.



Se non si possiede la casseruola appositata per prepararla (come quella in foto, di **Emil Henry**, in vendita

su Amazon: **LINK**), che deve essere adatta sia per il fornello che per il forno, si può usare una tortiera di alluminio oppure Pirex, purchè adatta al fornello.



La ricetta classica francese prevede le mele, ma ne esistono tantissime varianti, per esempio con le pesche, fresche o sciroppate, con le albicocche, oppure nella

versione salata con i pomodorini.

Ingredienti:

- 1 kg di mele renette (circa 8 mele medie)
- 1 limone per strofinare le mele
- 60 gr burro
- 200 gr zucchero semolato
- per la pasta brisée:
 - 100 gr burro
 - 250 gr farina 0
 - 75 gr acqua fredda
 - 3 cucchiaini zucchero semolato

Preparare la pasta brisée: mettere nel mixer la farina, lo

zucchero e il burro a cubetti, frullare per qualche secondo fino ad ottenere un impasto sabbioso. Aggiungere quindi l'acqua e frullare ancora finché l'impasto non si compatta, circa 10-15 secondi. Prelevare la pasta e compattarla con le mani, appiattirla a disco e metterla a riposare in frigorifero, coperta con pellicola, per circa 30 minuti.

Nel frattempo sbucciare le mele e strofinarle con il limone tagliato a metà per non farle annerire, togliere il torsolo e tagliarle in quarti. Mettere quindi la teglia sul fuoco, a fiamma vivace, e versare il burro e 150 gr di zucchero;



Fare sciogliere mescolando poi appoggiare tutte le mele, con il dorso verso il basso. Spolverare in superficie con lo zucchero rimanente (50gr).



Muovere le mele e la salsa con un cucchiaio di legno, per non fare attaccare sul fondo, e lasciare cuocere per circa 10-12 minuti, finché lo zucchero non caramella diventando bruno.



Dare a questo punto alle mele una forma circolare disponendole in cerchio. Le mele che non ci stanno nella teglia vanno poste negli spazi tra le altre mele, nel verso contrario.



Togliere dal fuoco e fare intiepidire leggermente.

Nel frattempo preriscaldare il forno (statico) a 220°.

Estrarre la pasta brisée dal frigorifero, stenderla con il mattarello abbastanza sottile (3-4mm) formando un disco ampio come la tortiera. Appoggiare il disco di pasta sopra alle mele, cercando di rincalzare bene i bordi sotto alle mele per chiuderle completamente. Bucherellare tutta la superficie della pasta con uno stuzzicadenti o la punta di un coltello.



Infornare a 220° per 15 minuti, dopodichè abbassare la temperatura a 180° e cuocere per altri 20 minuti. Estrarre dal forno, ribaltare immediatamente su un vassoio adatto e servire tiepida oppure fredda.

