

Tarte tatin aux pommes selon Conticini

Pour 6 personnes

200g de pâte feuilletée

6 pommes golden

Caramel

80g de sucre

2 cuil à soupe d'eau

Sirop

500ml d'eau

50g de sucre

50g de beurre

2 cuil à soupe de jus de citron

2 pincées de fleur de sel

2 gousses de vanille

Préchauffez le four à 170°C.

Préparez le caramel: Dans une casserole faites cuire le sucre et l'eau à feu moyen jusqu'à obtenir une jolie coloration ambrée, versez aussitôt ce caramel dans un moule à cake en téflon de 8-10 cm de large sur 18-20 de long. Faites en sorte de répartir le caramel sur tout le fond du moule et de le faire remonter légèrement le long de parois.

Le sirop: Prélevez les graines des gousses de vanille. Mettez tout les ingrédients dans une casserole, portez à ébullition et coupez le feu.

Epluchez les pommes, retirez le cœur à l'aide d'un vide-pomme et coupez-les en tranches fines de 2mm d'épaisseur à l'aide d'une mandoline.

Répartissez les tranches de pommes sur le caramel en les faisant se chevaucher, et versez les 2/3 du sirop par dessus. Enfournez à 170°C pendant 55 minutes.

A la sortie du four mettez les pommes sous presse (comme pour le foie gras) et laissez refroidir. Une fois que les pommes sont froides couvrez-les d'un film et réservez au frigo pendant une nuit.

Le lendemain faites cuire la pâte feuilleté: Etalez la pâte feuilleté en un rectangle de 2cm plus large et plus long que le moule dans lequel vous avez mouler les pommes, déposez-la sur une plaque de four recouverte de papier sulfurisé, piquez-la et réservez au frigo pendant 1 heure.

Préchauffez le four à 170°C, placez une feuille de papier sulfurisé et une grille sur la pâte feuilleté pour en limiter le gonflement et enfournez à 170°C pendant 15 à 17 minutes. Sortez la pâte du four, montez le thermostat à 240°C et saupoudrez la pate de sucre glace. Quand le four est à température réenfourez la pâte quelques minutes le temps que le sucre caramélise et la colore. Laissez refroidir.

Montage: Mettez le moule avec les pommes dans le four chaud à 220°C pour ramollir le caramel et démouler les pommes (je n'ai pas eu besoin de le faire). Placez la pate feuilletée sur le moule, mettez une plaque dessus pour ne pas qu'elle se casse et retournez l'ensemble délicatement, les pommes vont tomber sur la pâte feuilletée.

La tatin est prête, servez-la tiède et régalez-vous.