

La tarte tatin à la pomme Boskoop

une recette de Benjamin Bajoux

3

LES INGRÉDIENTS (4 personnes)

- 1 kg de pommes Boskoop
- 200 gr de sucre
- 140 gr d'eau
- 50 gr de beurre
- 1 pâte brisée ou feuilletée
- Vanille en grains
- Cannelle en poudre

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Première étape : réaliser un caramel

- Dans une casserole, verser l'eau avec le sucre.
- Porter à ébullition pour obtenir un caramel.
- Verser le caramel dans plusieurs ramequins (ou dans une tourtière pour faire une seule grande tarte tatin).

Deuxième étape : préparation des Pommes

- Éplucher les pommes et les couper en morceaux.
- Disposer les morceaux de pommes sur le caramel dans les ramequins (ou dans la tourtière).
- Saupoudrer les morceaux de pomme de cannelle en poudre.

Troisième étape : la tarte

- Dans une poche à pâtisserie mettre 50 gr de beurre, de la cannelle en poudre et ajouter les graines extraites d'une gousse de vanille.
- Refermer la poche à pâtisserie et mélanger à la main pendant 10 secondes pour obtenir un beurre pommade.
- Découper la pointe de la poche et recouvrir les pommes avec le beurre pommade.

Quatrième étape : la cuisson

- Recouvrir ensuite le tout de pâte feuilletée ou brisée. Percer la pâte avec un couteau.
- Enfourner les ramequins 15 à 20 minutes à 180°
- Démouler la tarte à l'envers en retournant le ramequin (ou la tourtière).

L'ASTUCE DU CHEF



Benjamin Bajoux, chef du Balsamique Restaurant, confie son astuce pour concocter une tarte tatin différente :
«Vous pouvez remplacer les pommes par des poires !»

RETROUVEZ TOUTES NOS RECETTES : <http://bit.ly/Recette-chtis-plats>