

Station gourmande

Tatin aux pommes façon Conticini

Je reconnais, pour cette recette, il vous faut une mandoline.

6 pommes
1 pâte feuilletée

Caramel
80g de sucre
2 cs d'eau

Jus Tatin
25g d'eau
1 cs de jus de citron
25g de sucre
2 pincées de fleur de sel
25g de beurre
Vanille



Préchauffez votre four à 170°

J'ai choisi comme pomme la rubinette, une reinette ferme et juteuse. Philippe Conticini préconise la golden. Préparez le caramel dans une petite casserole et versez-le dans votre moule à cake. Répartissez le caramel sur les parois.

Préparez le jus Tatin dans une casserole. J'utilise de la vanille en poudre, très utile dans votre cuisine, à choisir de bonne qualité.

Épluchez vos pommes et coupez-les à la mandoline. J'ai décidé ne pas enlever le cœur pour avoir une meilleur prise et utiliser les petits morceaux de pomme "pour boucher les trous".

Napez votre moule à cake, y compris les côtés.

Mixez votre jus de tatin avec un mixeur plongeur et versez-le sur les pommes. Enfournes pour 50 minutes.

À la sortie du four, posez un papier cuisson sur vos pommes et posez un ou des poids, j'ai utilisé des boîtes de conserve. Laissez tiédir à température, filmez, avant de placer votre moule (toujours avec ses poids) au réfrigérateur. Surtout n'oubliez pas de filmer votre moule.

Le lendemain,

Préchauffez le four à 180°

Coupez dans votre pâte feuilletée un rectangle plus grand que votre moule à cake. Déposez la pâte sur un papier cuisson et posez une grille (la pâte ne doit pas trop lever). Enfournes pour 20 minutes.

Sortez la plaque, saupoudrez de sucre glace, montez le four à 240° et enfournes pour 2 minutes pour caraméliser le sucre. La pâte sera ainsi protégée de "l'humidité" des pommes.

Sortez la pâte, posez-la sur une grille, éteignez le four.

Sortez le moule du réfrigérateur. Enlevez le film et mettez le four 5 minutes au four.

L'étape la plus délicate arrive. Soit vous retournez le moule sur une planche et à l'aide d'une palette large vous déposez vos pommes sur la pâte feuilletée et puis sur le plat de service. Soit, sans vous brûler, vous posez la pâte feuilletée sur le moule, délicatement vous retournez le moule, posez sur le plat de service et laissez les pommes se "démouler" toute seule.

J'ai opté pour la deuxième solution.

La Tatin se mange à température, sans chantilly ou crème, le goût était, avec ce choix de pomme, un subtile mélange entre acidité et sucré, comme j'aime.

Un coup de cœur pour cette recette de Philippe Conticini.