

INGRÉDIENTS

35g de sucre semoule (sablé)
50g de farine + 2g de levure + 1 pincée de sel (sablé)
40g de beurre de cacao (sablé reconstitué)
50g de noix ou de noisettes (sablé reconstitué)
100g de sucre (pommes caramélisées)
4 pommes Golden (pommes caramélisées)
1/2 feuille de gélatine (pommes caramélisées)
25g de chocolat Zéphyr cacao Barry (chantilly ivoire)
A avoir également : 150g de beurre + 1L de crème liquide à
30% mat. Gr.

6 personnes

Temps : 1 heure 45 / 2 heures
2 jours ou la première partie le matin
& la seconde l'après-midi.

Tarte tatin revisitée

1# CREME CHANTILLY IVOIRE

Dans un récipient versez le chocolat blanc.
Versez 70g de crème dans une casserole & 70g dans un petit récipient.
Faites bouillir la crème dans la casserole.

Versez la moitié de la crème chaude sur le chocolat blanc & mélangez jusqu'à ce que le chocolat soit fondu, puis versez la deuxième moitié de crème chaude.

Puis versez la crème froide & mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Filmez le tout et réservez au frais minimum 3 heures, au mieux une nuit.

2# SABLE

Préchauffer votre four à 170°C.

Sortez la plaque de votre four & déposez une feuille de cuisson.

Dans un récipient de taille moyenne, coupez 40g de beurre en petits morceaux et ajouter le sucre. Mélanger l'ensemble du bout des doigts.

Ajouter ensuite la farine, la levure & le sel, et continuez à mélanger l'ensemble jusqu'à obtenir un mélange sableux.

Déposez le mélange en petits morceaux sur la plaque et enfournez pour 15 minutes.
Une fois bien dorée, sortez la pâte sablée et laissez-la refroidir à température ambiante.

Tarte tatin revisitée

3# POMMES & CARMEL

Lavez, épluchez et couper en petits cubes 4 pommes Golden.
En parallèle, versez le miel dans une poêle et ajoutez 30g de beurre.
Faire fondre l'ensemble jusqu'à ce que le miel & le beurre commencent à bouillir.
Versez les pommes coupées
& laissez cuire à feu doux en remuant régulièrement pendant 15/20 minutes.
Les morceaux de pommes doivent être fondants.
Une fois cuites réservez-les à température ambiante.

CARMEL

Plongez la gélatine dans un bol d'eau froide afin de la ramollir.
Dans une casserole ou au micro-onde, faites chauffer 45g de crème, celle-ci doit être tiède pour ne pas créer de choc thermique avec le caramel qui suit.
Dans une casserole, versez le sucre, et faites un caramel à sec en le faisant fondre à feu vif jusqu'à ce qu'il prenne une couleur ambrée. Mélangez à l'aide d'une cuillère en bois si besoin pour qu'il n'y ait plus de morceaux de sucre.
Pendant que le sucre fond, tourne régulièrement la casserole sur elle-même pour que la cuisson soit uniforme.
Une fois le caramel réalisé, retirez la casserole du feu et versez la crème tiédie, mélangez l'ensemble.
Essorez la feuille de gélatine & incorporez-la au caramel puis mélangez à nouveau.
Versez le mélange sur les pommes & enrobez-les généreusement.
Réservez au frais.

Tarte tatin revisitée

4# SABLE RECONSTITUE

Mettez de côté quelques morceaux de noix/noisettes pour la décoration.
Récupérez le sablé refroidi et mixez-le avec les noix/noisettes, le mélange doit être fin mais pas poudreux. Versez le tout dans un récipient.

Dans une casserole ou au micro-onde faites fondre le beurre de cacao.

Une fois fondu, ajoutez le beurre de cacao sablé & mélanger le tout jusqu'à obtenir un mélange humide.

Sortez vos ronds de support, une cuillère à soupe & un emporte-pièce.
Placez l'emporte-pièce sur vos supports & à l'aide d'une cuillère, remplissez-le de moitié en tassant le biscuit.

Retirez délicatement l'emporte-pièce & réaliser les 5 autres.
Réservez à plat au frais.

5# POMMES (PRISE AU FROID)

Préparer une plaque ou un plat, afin de mouler les pommes et les réservez ensuite au congélateur.

Récupérez vos pommes caramélisées &, comme pour le sablé, servez-vous de l'emporte-pièce afin de mouler les pommes en morceaux (ou les lisser sur une plaque et du papier sulfurisé pour pouvoir ensuite les découper avec l'emporte-pièce au montage).

Une fois cette étape finalisée, réservez au congélateur minimum 3 heures.

Tarte tatin revisitée

6# MONTAGE/FINITION & CREME CHANTILLY

Récupérez le sablé reconstitué & les pommes.
Déposez les pommes sur le sablé & réservez au frais.

Remplissez une casserole d'eau & portez à ébullition.
Munissez-vous de la crème préparée la veille &, à l'aide d'un fouet électrique,
montez-là jusqu'à ce que la chantilly soit ferme.

Disposez vos desserts sur votre plan de travail et préparez la cuillère à soupe à proximité.

Une fois que l'eau bout, récupérez la casserole et trempez la cuillère dans l'eau chaude.
Rapidement, passez la cuillère chaude dans la crème chantilly en effectuant un geste allant
d'un bout à l'autre du récipient pour réaliser une quenelle.

Un peu comme si vous vouliez réaliser une boule de glace mais avec le flan de la cuillère à
soupe.

Déposez- la directement sur la tarte.

Déposez ensuite quelques morceaux de noix/noisettes sur la crème.

Tarte tatin revisitée