

Textes et photos extraits du livre : «Best of Paul Bocuse Ses 10 plus grandes recettes tout en images» par le chef Christophe Muller publié aux Editions Culinaires. Photos : Nicolas Edwige.

Tarte Tatin

Cette recette, grâce à quelques astuces, est d'une grande simplicité. Elle peut être accompagnée d'une boule de glace à la vanille ou d'une crème Chantilly.

pour 8 personnes

 35 min |  1 h 10 |  1 h + 1 h

Ingrédients

- 1,2 kg de pommes canada
- Caramel :**
 - 200 g de sucre
 - 100 g de beurre en morceaux
 - 1 gousse de vanille
- Pâte sablée :**
 - 100 g de beurre
 - 1 g de sel fin
 - 75 g de sucre glace
 - 220 g de farine
 - 2 g de levure chimique
 - 1 œuf





01. Préparez la pâte sablée : faites fondre le beurre au bain-marie en le remuant avec un fouet.

02. Laissez-le refroidir quelques secondes. Ajoutez le sel et mélangez.

03. Versez le sucre glace. Mélangez.



04. Versez la farine en pluie en mélangeant au fur et à mesure.

05. Lorsque la pâte commence à se former, retirez le fouet et continuez à mélanger avec une spatule. Incorporez la levure.

06. Cassez l'œuf dans un ramequin, battez-le à la fourchette et versez-le sur la pâte. Mélangez jusqu'à l'obtention d'une boule.



07. Aplatissez-la légèrement, posez-la sur une assiette et laissez-la reposer 1 h au réfrigérateur.

08. Préparez le caramel : faites chauffer le sucre à feu vif dans une cocotte en fonte antiadhésive de 20-22 cm de diamètre.

09. Quand le sucre a pris une belle couleur d'un blond soutenu et commence à mousser, mélangez avec une cuillère en bois. Ajoutez le beurre.

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

À sec

Pour réussir un caramel à sec, essayez soigneusement la cocotte avant de commencer l'opération. Remuez-la éventuellement pendant la cuisson du sucre mais n'utilisez aucun ustensile.

Couleur caramel

Le caramel doit avoir une belle couleur sans toutefois devenir tout à fait brun. Comptez 3 à 4 min environ.

À l'avance

Si vous préparez la pâte la veille, pensez à la sortir du réfrigérateur un peu avant de l'utiliser pour qu'elle ne soit pas trop dure. Confectionnez éventuellement le caramel plusieurs heures avant. Inutile de le réchauffer pour placer les pommes.



10. Mélangez pour que le beurre fonde. Retirez la cocotte du feu et posez-la sur une grille.

11. Fendez la gousse de vanille en deux, sans séparer les 2 moitiés. Posez-la dans la cocotte, en plein milieu, en formant un beau « V ».

12. Préchauffez le four à 150-160 °C (th. 5). Épluchez les pommes.



13. Évidez-les avec un vide-pomme.

14. Coupez-les en deux verticalement.

15. Rangez les pommes debout dans la cocotte.



16. Complétez le centre et comblez les vides s'il y en a. Enfouissez la cocotte dans le bas du four et laissez cuire 1 h.

17. Vérifiez la cuisson des pommes. Laissez reposer 10 min puis mettez 1 h au réfrigérateur.

18. Préchauffez le four à 200 °C (th. 7). Posez la pâte sur du papier sulfurisé et farinez-la légèrement.

Beauté et égalité

Il est important pour la réussite de la tarte que les pommes soient toutes de la même grosseur. Pelez-les juste avant de les mettre à cuire pour éviter qu'elles ne s'oxydent au contact de l'air.

Mon beau papier

Il est toujours intéressant d'employer du papier sulfurisé : il est inutile de beurrer la plaque et le transport du fond de tarte se fait aisément.



ϕ Découper le fond de tarte



19. Étalez-la au rouleau en formant un disque de 3 mm d'épaisseur.

20. Posez le couvercle de la cocotte à l'envers sur la pâte et taillez celle-ci à la dimension intérieure du couvercle. Retirez l'excédent.

21. Piquez toute la surface de la pâte à la fourchette.



22. Coupez le papier sulfurisé à 1 cm du bord de la pâte.

23. Faites glisser la pâte sur une plaque de cuisson à l'aide du papier. Enfourez et laissez cuire 10 min.

24. Posez la pâte cuite sur une grille. Laissez-la durcir et refroidir.



25. Quelques instants avant de servir, mettez la cocotte à chauffer doucement. Posez le disque de pâte sur les pommes.

26. Décollez les pommes en maintenant la pâte avec la main et en tournant.

27. Démoulez : posez un plat retourné sur la cocotte, renversez-la et retirez-la. La tarte est prête à être... dévorée !

LES SECRETS DE CHRISTOPHE...

Magique !

Après 10 min de cuisson, la pâte est encore molle. Elle va durcir tout en refroidissant. Manipulez-la avec précaution.



Note du sommelier

Un calvados - Réserve de mon grand-père », R. Groult ; ou un cidre.



Un fond de tarte impeccable

Posez le couvercle de la cocotte à l'envers sur la pâte (ou, à défaut, une assiette ayant exactement le même diamètre). Passez la pointe d'un couteau sur la marque ainsi laissée, puis retirez délicatement le surplus de pâte.