

DOLCI E DESSERT

Tarte tatin

Origine: Francia, Francia (Parigi)

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Pasta sfoglia surgelata	1 rotolo
Mele golden delicious	2
Zucchero	3 cucchiaini
Cannella in polvere	
Burro	60 g

Preparazione

- 1 Una volta scongelata la pasta sfoglia a temperatura ambiente, sbucciate le mele private del torsolo e tagliatele a fettine.
- 2 Imburrate bene uno stampo rotondo da crostata e spolverizzatelo con lo zucchero, quindi mettete lo stampo sul fuoco finché lo zucchero non si sarà sciolto completamente.
- 3 Coprite il fondo dello stampo con le fettine di mela, spolverizzatele con poca cannella e con il burro fatto fondere.
- 4 Tirate la pasta con il matterello, se qualcuno vi infastidisce durante la preparazione, potete anche suonarglielo in testa, in modo da ottenere un disco del diametro uguale a quello dello stampo ed appoggiatelo sulle mele premendolo leggermente lungo i bordi.
- 5 Mettete lo stampo nel forno già caldo a 190 gradi per circa 1 ora. A cottura ultimata, fate intiepidire la torta e poi capovolgetela su un piatto da portata. --- La Tarte Tatin è una torta di mele rovesciata, e non fraintendete è cotta al contrario.
- 6 Un questo modo le mele, quando la torta verrà girata per essere servita, appariranno caramellate in superficie. Questa specialità è stata creata a inizio secolo dalle sorelle Tatin, albergatrici a Loret-Cher.
- 7 Successivamente è stata adottata dal celebre ristorante parigino Maxim's, che ne ha fatto uno dei propri cavalli di battaglia. La Tarte Tatin, viene servita calda con della panna a parte.