

DOLCI E DESSERT

Tarte tatin alla valdostana

Tradizione: Valle d'Aosta

DOSI

6 persone

Ingredienti per 6 persone

Mele renette	1000 g
Farina bianca	250 g
Burro	350 g
Zucchero	250 g
Uovo	1
Panna fresca	25 cl

Preparazione

- 1 Imburrare con 100 g di burro il fondo di una grande tortiera rotonda da forno. Sul burro distribuirvi 150 g di zucchero.
- 2 Pulire e sbucciare le mele senza torsolo, tagliarle a quarti e disporle bene accostate sul fondo della tortiera in doppio strato, cospargerle con lo zucchero rimasto e con 100 g di burro fuso.
- 3 Porre la tortiera sul fuoco per circa 20 minuti, facendo caramellare lo zucchero.
- 4 Nel frattempo fare un impasto con la farina, l'uovo intero, il burro rimasto, un pizzico di sale, aggiungendo se necessario un po' d'acqua fino ad ottenere un impasto adatto per tirare con il mattarello una sfoglia un po' spessa e del diametro superiore alla tortiera.
- 5 Stendere la sfoglia sulla tortiera, togliere l'eccedenza, mettere al forno a una temperatura media per circa 30 minuti.
- 6 A cottura ultimata, togliere dal forno, girare la torta su un piatto e servirla a spicchi quando è tiepida con la panna a parte.