



Tarte Tatin



Rezept für 4

Ingrédients

1 pâte feuilletée
4 pommes Boscop pelées,
épépinées et découpées
en gros quartiers

Ingrédients pour le caramel

100 g de sucre
100 ml d'eau
30 g de beurre

Ingrédients pour la glace à la crème

500 ml de crème aigre
150 g de sucre
100 ml de crème
1 cs de glucose
1 citron, le zeste et le jus
1 orange, le zeste et le jus

Préparation

Etaler la pâte feuilletée et la saupoudrer de sucre cristallisé. Dans une poêle, faire caraméliser le sucre, déglacer avec l'eau et dissoudre le caramel. Faire réduire de moitié. Ajouter le beurre et y faire revenir brièvement les pommes. Disposer les pommes et un peu de caramel dans un moule à tarte beurré, recouvrir avec la pâte feuilletée et enfourner à 200 °C pendant 15 minutes environ. La tarte doit être dorée. Pour la glace à la crème, porter à ébullition le sucre, la crème et le glucose, ajouter le zeste de citron et d'orange, tamiser le tout et laisser refroidir. Mélanger, ensuite, avec la crème aigre, le jus de l'orange et du citron et travailler dans une sorbetière. Disposer la tarte sur une assiette et servir avec la glace et de la crème fraîche.

Réglage de cuisson

Avec préchauffage 15 minutes | air chaud 200 °C