



Tarte Tatin

Ingredienti per 6/8 persone

Per la pasta brisée:

200 g	Farina
100 g	Burro
n° 1	Pizzico di sale
q.b.	Acqua per impastare

Per il ripieno:

2000 g	Mele farinose
150 g	Zucchero semolato
60 g	Burro

Preparazione

1. Per realizzare la pasta brisée bisogna lavorare la farina con il burro freddo di frigorifero e il pizzico di sale. Si può mettere tutto dentro un frullatore. Il risultato sarà un composto granuloso simile a quello che viene utilizzato per fare la torta sbrisolona.
2. Con il composto ottenuto fare una fontana e aggiungere circa un bicchiere di acqua molto fredda. Impastare il tutto e una volta ottenuto un panetto sodo ed elastico metterlo a riposare in frigo per un'ora.
3. Sbucciare le mele, privarle del torsolo e tagliarle in otto fette da disporre a raggiera su una tortiera di 24 cm di diametro senza cerniera (mi raccomando, altrimenti il liquido di cottura delle mele potrebbe fuoriuscire dal fondo) imburrata per bene sul fondo e sul bordo con i 60 grammi di burro e cosparsa di tutto lo zucchero.
4. Fare un secondo giro di mele e mettere in forno preriscaldato a 180 °C per almeno 10/15 minuti, il tempo che si formi il caramello (deve risultare biondo e non troppo scuro).
5. Tirare fuori le mele dal forno e lasciarle intiepidire; nel frattempo stendere la pasta brisé e ricavarne un disco di almeno un cm di diametro più largo rispetto alla vostra teglia.
6. Ricoprire le mele con il disco di brisée e il bordo in eccesso ricalzatele all'interno della teglia ben attorno alle mele.
7. Cuocere per altri 30 minuti a 190 °C.
8. Rovesciare subito la torta senza lasciarla raffreddare su un piatto di portata, altrimenti il caramello solidificherà e non si riuscirà più a staccare le mele dal fondo.
9. Servire tiepida e, volendo, la si può accompagnare con del gelato alla crema o della panna montata.

