

LA TARTE TATIN



💡 Histoire de la tarte Tatin 💡

On dit que cette tarte est le **résultat d'un accident**. Au début du 20^{ème} siècle, les **sœurs Tatin**, Stéphanie et Carole, gérante d'une auberge-**restaurant** à Lamotte-Beuvron, en Sologne, alors qu'elles préparaient une **tarte aux pommes** pour leurs clients, **oublièrent la pâte** au moment d'enfourner la tarte. Elles placèrent donc celle-ci **au-dessus des pommes** à la dernière minute. La tarte Tatin est donc cuite « à l'envers » mais mangée avec la pâte en-dessous ! Une autre version de l'histoire raconte, qu'elles firent **tomber la tarte**, les obligeant à mettre la tarte à l'envers dans le four. A toi de choisir la version de l'histoire que tu préfères !



Ingrédients :

- 1 kg de pommes, épluchées et coupées en 4.
- 100 g de sucre.
- 50g de beurre.
- 1 pâte brisée.

Méthode :

- **Préchauffer** le four à **210°C (th. 7)**.
- **Préparer le caramel** : dans une casserole faites **fondre le beurre et le sucre à feu doux, sans remuer**.
- Une fois que le **caramel** a une jolie **couleur marron** (ni trop clair, ni trop foncé), le **verser dans le fond d'un moule à tarte**.
- **Placer les quartiers de pommes en spirale**, en partant de l'extérieur, bien les tasser pour éviter qu'il n'y ait trop d'espace.
- (Saupoudrer de cannelle éventuellement, d'un peu de sucre vanillé, à votre goût !)
- **Recouvrir** de la pâte choisie. Bien **sceller les bords**. Faire une entaille dans la pâte pour laisser la vapeur s'échapper.
- **Placer au four** pour ~ **25 minutes** où jusqu'à temps que la pâte soit cuite et que le jus commence à remonter sur les bords.
- Sortir du four et attendre que la tarte **refroidisse avant de démouler**. Servir encore tiède avec de la glace à la vanille ou bien de la crème fraîche.

BON APPETIT !



💡 Story of la tarte **Tatin** 💡

This upside-down pie is said to be the result of an **accident** ! In the 20th century, the Tatin sisters, **Stéphanie & Carole**, owners of a countryside inn in **Lamotte-Beuvron**, in **Sologne region**, put the pie in the oven but **forgot the pastry**, and decided to **add it last minute** on top of the apples. It is then cooked upside down but eaten with the pastry underneath. The other myth says that they **dropped the pie** before putting it in the oven causing the pastry to end up on top instead of underneath. It's up to you to choose which version of the story you prefer!

SOLOGNE



Ingredients :

- 1 kg of apples, peeled and cut in 4.
 - 100 g of sugar.
 - 50g of butter.
 - 1 shortcrust pastry.

Method :

- **Preheat** the oven at **210°C (th. 7)**.
- **Prepare the caramel** : in a pan **melt the butter and the sugar**, low heat, **without mixing (just a little swirl of the pan here and there)**.
- Once the **caramel** has a nice **brown colour** (not too light, not too dark), **pour it** in a pie dish.
- **Place the apples in a spiral**, leave no space so they'll hold together better once you unmold the pie.
 - (You can add some cinnamon or vanilla on top of the apples for some extra yumminess.)
- **Cover with the pastry**. Seal the edges. Do a little cut in the middle to let the steam out.
 - **Place in the oven** for ~ **25 minutes**, or until the pastry is nicely baked.
- Take it out of the oven, wait **a bit before unmolding**. Serve with a scoop of vanilla ice cream or double cream (even yummiier if the pie is still a bit warm).

BON APPETIT !