

UNA RICETTA OGNI 15 GIORNI

15 Aprile 2010

Tarte Tatin alle Mele

Tempo di preparazione circa 50 minuti (più l'eventuale tempo di preparazione della Pasta Brisée)

INGREDIENTI NECESSARI

Pasta Brisée, o comprata pronta o prodotta con

Farina 250 grammi, Burro 150 grammi, Sale, 1 piccolo cucchiaino, Zucchero, un piccolo cucchiaino, 1 uovo, Latte freddo, 1 cucchiaino

inoltre,

Mele (possibilmente Renette), 6, piccole e non troppo mature, Burro, 120 grammi, Zucchero semolato bianco 160 grammi,

Limone, 1, Cannella in polvere, 1 pizzico, Zucchero a velo vanigliato, un cucchiaino

ATTREZZATURA NECESSARIA

Un tegame antiaderente di diametro di circa 24 centimetri, alto circa 6 centimetri con manici di metallo cosicché possa andare in forno. In alternativa potete usare una teglia pesante. Questo è necessario perché la Tatin subisce prima una cottura sul fuoco e poi in forno

Coltello da cucina, Mattarello, Forbice da cucina, Forchetta, Contenitore per le mele sbucciate, Piatto grande da torta

1	Se oggi vi sentiste particolarmente eroici e decideste di fare la Pasta Brisée in casa senza affidarvi al banco frigo del supermercato, ecco come fare. Se invece usate la Pasta Brisée pronta passate al punto 2. Tagliate a dadini piccoli 150 grammi di burro e lasciatelo ammorbidire qualche minuto a temperatura ambiente. Su un piano di lavoro ben pulito mettete 250 grammi di Farina e create un piccolo invaso al centro. Mettete nell'invaso il burro ammorbidito, l'uovo (rotto prima e senza guscio) il piccolo cucchiaino di sale ed il piccolo cucchiaino di zucchero. Cominciate a mescolare lavorando con la punta delle dita, incorporando la farina nell'impasto poco alla volta. Lavorate finché l'impasto assume una consistenza uniformemente grumosa. Ora aggiungete all'impasto un cucchiaino di latte freddo e continuate a lavorare, inizialmente ancora con la punta delle dita e poi spingendo lontano da voi l'impasto con il palmo della mano. Tutto questo fino a quando l'impasto sarà ben liscio. Formate una palla, avvolgetela nella pellicola trasparente e riponetela in frigorifero fino al momento dell'uso
2	Spremete il succo di un limone e tenetelo pronto all'uso
3	La preparazione delle mele è l'operazione che dona alla Tatin la vostra impronta estetica. Vi dico come piace a me ma fate pure come credete sia meglio. Io sbuccio le mele, che devono essere piccole per ottenere l'effetto che propongo, le taglio a metà e le libero dal torsolo. Comunque le vogliate tagliare, mettetele subito in un contenitore ed irroratele immediatamente di succo di limone. Maneggiatele un poco in modo che tutte le mele entrino in contatto con il succo, impedendo che anneriscano
4	Scegliete con cura la pentola che utilizzerete per la cottura. Non usate teglie leggere da dolce. L'ideale, ripeto, è un tegame antiaderente del diametro di circa 24 centimetri e altezza circa 6, che possa essere usato sia sul fuoco sia in forno, pertanto attenti ai manici (qualora ci fossero) che devono essere di metallo, altrimenti otterrete una Tatin di mele e plastica
5	Prendete la Pasta Brisée dal frigo e mettetela su un piano di lavoro ben infarinato. Tiratela con il mattarello sino ad ottenere un tondo dello spessore di circa 2 o 3 millimetri, di diametro di 3 o 4 centimetri superiore a quello del tegame. Se invece la Pasta Brisée l'avete comprata aprite la confezione e srotolatela su un piano
6	Accendete il forno e stabilizzate la temperatura a 180 gradi
7	Mettete il Burro e lo Zucchero nel tegame, e ponete su fiamma bassa. Il burro deve sciogliersi ma NON friggere, mi raccomando. Mescolate per bene e di continuo finché burro e zucchero saranno sciolti ed amalgamati. Aggiungete ora le mezze mele mettendo dapprima la parte tagliate piatta verso il basso. Noterete che l'amalgama pian piano diventa di un bel colore ambrato. Il fuoco basso è essenziale per non caramellare eccessivamente lo zucchero in questa fase. Dopo un paio di minuti, aiutandovi con un cucchiaino girate le mele in modo che la parte tonda sia ora rivolta verso il fondo del tegame. Sempre con il cucchiaino raccogliete un poco di caramello e distribuitelo bene su tutte le mele
8	Spegnete il fuoco e spolverate il contenuto del tegame con un pizzico di cannella in polvere e con un cucchiaino di zucchero a velo vanigliato
9	Prendete il tondo di Pasta Brisée, arrotolatelo delicatamente sul mattarello e, appoggiandolo da una parte sul bordo del tegame srotolatelo in modo da coprire tutte le mele. Con la forbice rifilate il tondo in modo che sbordi di circa 3 centimetri dal tegame. Con le dita rimboccate la pasta all'interno del tegame, dirigendola verso il fondo del tegame stesso. Immaginate che una volta cotta in forno la Tatin sarà rovesciata, per questo la pasta dovrà creare una sorta di bordo di contenimento
10	Con una forchetta praticate dei forellini qua è là sulla pasta affinché durante la cottura in forno non si creino sacche di vapore che deformerebbero la Tatin
11	Infornate e lasciate cuocere per circa 30 minuti
12	Sfornate e prendete il piatto da torta. Facendo molta attenzione (il tegame è rovente) mettete il piatto da torta rovesciato sopra al tegame. Usando guanti protettivi, rapidità e decisione, girate velocemente tegame e piatto. Appoggiate su un piano e lasciate che tutto vada a finire nel piatto. Con cautela levate il tegame. Usando un cucchiaino recuperate l'ingotolo eventualmente rimasto nel tegame. Sempre con il cucchiaino riordinate le mele se si fossero un poco scomposte. Ora la pasta è sotto e le mele sopra
13	Bella vero? La Tatin si consuma tiepida accompagnata da un ottimo gelato alla crema o da panna acida
14	Un buon Marsala italiano fa ottima compagnia a questo dolce
15	Buon appetito e, come sempre, fatemi sapere