

Tarte tatin

Categoria: Sapori dal Mondo - Francia



Informazioni Generali

 **Preparazione:** 30 min
 **Cottura:** 40 min
 **Dosi per:** 8 persone

 **Costo:** Basso
 **Difficoltà:** Bassa

Ingredienti

>> **Burro** 75 g
>> **Mele** golden 8
>> **Zucchero** 250 g
>> **Pasta brisè'** 350 g

La **Tarte tatin** è un classico dolce della tradizione francese nato all'inizio del secolo grazie all'inventiva delle sorelle **Carolina e Stephanie Tatin** albergatrici a **Loret- Cher**, in **Francia**.

In realtà sembra che, come di solito accade, questa buonissima torta sia nata a causa (sarebbe meglio dire per merito) di uno sbaglio.

Le due sorelle **Tatin**, avevano nell'albergo due ruoli diversi, mentre la giovane **Carolina** si occupava di accogliere i clienti, **Stephanie**, cuoca provetta, si occupava della cucina: in particolar modo era apprezzata la sua buonissima **torta di mele**.

La leggenda narra che, un giorno in cui l'albergo era pieno di cacciatori che aspettavano di poter pranzare, **Stephanie** si accorse di non aver preparato la sua torta di mele; senza farsi prendere dal panico corse in cucina, imburro e cosparsa di zucchero una tortiera, ci mise dentro le mele e la infornò. Solo dopo si rese conto di non aver foderato la tortiera con la pasta brisè! Ancora una volta **Stephanie**

prese in pugno la situazione, ricoprì la tortiera con un solo strato di pasta e rimise tutto in forno. La storia finisce, naturalmente, con il lieto fine: infatti terminata la cottura, **Stephanie** rovesciò la torta su un piatto e la portò in sala dove fu letteralmente divorata. Era nata così la **tarte tatin**.

Successivamente, visto il discreto successo riscosso, la tarte tatin fu adottata dal celebre ristorante parigino Maxim's che ne fece uno dei suoi cavalli di battaglia.

Oggigiorno è uno dei dolci più amati in Francia ed è immancabile nelle Brasseries e nei ristoranti, dai più modesti ai più lussuosi.



Preparazione



Per prima cosa preparate la pasta brisè che servirà come base della torta: troverete la ricetta [cliccando qui](#). Occupatevi poi delle mele: togliete loro il picciolo, sbucciatele e tagliatele a spicchi, dividendo ogni mela in quattro parti (1) ed eliminando il torsolo centrale. Prendete una casseruola tonda (teglia o padella) e imburratele per bene, disponendo sul fondo dei piccoli ciuffetti di burro (2). Aggiungete lo zucchero (tranne un paio di cucchiaini) che dovrà ricoprire interamente il fondo (3).



Disponete ora gli spicchi di mele, formando un primo strato che sistemerete con il dorso rivolto verso il fondo della casseruola (4-5) . Cospargete le mele con lo zucchero rimasto e continuate con il secondo strato di mele che sistemerete però con il dorso rivolto verso l'alto (6).



Mettete quindi la casseruola sul fuoco vivace e lasciate cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e diventato biondo (7); potete verificarne l'aspetto inserendo tra le mele la punta di un coltello. Spegnete quindi il fuoco e lasciate leggermente intiepidire. Nel frattempo stendete la pasta brisè e disponetela sopra le mele (8), rivoltando i bordi verso il basso come per avvolgere le mele; punzecchiate la pasta brisè qua e là con uno stecchino. Infornate a 220 gradi per 15 minuti: quando la pasta brisè inizierà a gonfiarsi, abbassate il forno a 180 gradi e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Terminata la cottura, estraete la tarte tatin dal forno ,capovolgetela immediatamente su un piatto o un vassoio (9), attendete che intiepidisca leggermente e ...buon appetito!

Consiglio

Ancora una volta un consiglio per i più golosi: la tarte tatin andrebbe servita calda e con sopra della panna fresca montata. Se volete, inoltre, potete provare a rendere più ricca la vostra tarte tatin aggiungendo altri tipi di frutta come le pere, le albicocche o le prugne e, se vi piace, un cucchiaino di zenzero.

Curiosità

E' molto importante, secondo la **ricetta tradizionale** , che per questa torta vengano scelte delle **mele** abbastanza **farinose** ...parola di **Stephanie Tatin** .