

Tarte Tatin

Ingredienti

1 pasta frolla (non zuccherata)
1,2 kg di mele che rimangono sode alla cottura (Chantecler o Reine des Reinettes)
150 g di zucchero
Circa 60 g di burro o margarina
Un vasetto di crème fraîche densa.

Preparazione

1. Preriscaldare il forno a 170°C
2. Preparare il caramello con lo zucchero e 1 cucchiaio di acqua. Quando sarà dorata, versatela in uno stampo da crostata dai bordi leggermente alti.
3. Sbucciare le mele e tagliarle in ottavi. Rosolare gli spicchi di mela in una padella con la margarina. Fare attenzione a non schiacciare le mele. Smettere di cuocere prima che le mele inizino a dorarsi.
4. Disporre le mele nella tortiera, sopra il caramello. Lasciare uno spazio attorno al bordo per infilarvi la pasta frolla.
5. Facoltativo: cospargere le mele con due cucchiai di lecca-lecca
6. Ricoprire le mele con la pasta frolla stesa. Premere l'impasto sui lati, tra le mele e il bordo dello stampo.
7. Cuocere la torta per circa 25-30 minuti. Ridurre la temperatura del forno se l'impasto dovesse scurirsi troppo. La cottura sarà terminata quando l'impasto sarà cotto.
8. Togliere la crostata dal forno e sformarla su un piatto da portata. Potete aspettare un po' che sia meno caldo prima di sformarlo, ma non troppo: se il caramello si raffredda si indurirà e sarà difficile sformarlo.
9. Servire la crostata tiepida, accompagnata dal vasetto di crème fraîche.