

[Home](#)[Ricette per Categoria](#)[Dolci](#)[Ricette Nutella](#)[Ricette per Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di Cucina](#)[Cerca una Ricetta...](#)

Questo sito contribuisce alla audience di

deabyday

DeAbDay Ricette e Sapori Vita da Mamma Tutta salute Sapere.it

[Login](#)

Lasagne Crema Pasticcera Torta di Mele Zeppole di San Giuseppe la Pastiera Napoletana il Tortano la Colomba la Pizza Piena

[Home](#) > [Ricette](#) > [Torte](#) > [Tarte tatin](#)


Tarte tatin

Difficoltà
BassaPorzioni
8 personePreparaz.
15 minutiRiposo
-Cottura
35 minutiVeget.
Sì
[Selezione lingua](#)

Powered by Traduttore


A ogni
nuovo inizio

Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'arancia e alla Sambuca

BEVI RESPONSABILMENTE



www.

</div

completare la preparazione con la [pasta brisé](#). Nel porre rimedio al suo sbaglio d ede vita ad uno dei capolavori della nuovelle cucine

[Home](#) [Ricette per la Cucina](#) [Dolci](#) [Ricette per la Cottura](#) [Feste](#) [Raccolte](#) [Rubriche](#)

[Ricette per la Cucina](#) [Feste](#)

[Raccolte](#)



La tarte tatin è una torta che si presenta con una sottile base di pasta brisé, che raccoglie tanti buoni spicchi di mele caramellate. La preparazione del dolce, semplicissima tra l'altro, è opposta alla sua presentazione; infatti viene realizzata prima una base di spicchi di mele con burro e zucchero, e dopo qualche minuto di cottura le mele vengono ricoperte con la pasta brisé. La cottura in forno completa l'opera e la torta viene infine servita rovesciata, così da sembrare a primo sguardo una classica [torta di mele](#).

La tarte tatin nasce in Francia e più precisamente *Lamotte-Beuvron*, ad opera delle sorelle *Stephanie e Caroline Tatine*, albegatrici di un ristorante che esiste ancora oggi, l'*hôtel-restaurant Tatin*. Si narra che una domenica, nell'ansia di servire il pranzo ai numerosi cacciatori che erano soliti frequentare il ristorante, *Stephanie* (la sorella che si occupava della cucina) nella fretta di infornare la sua buonissima torta di mele, che i clienti erano soliti richiedere a fine pasto, imburò una teglia e la infornò dopo averla riempita di mele zuccherate, dimenticandosi di foderare la teglia con la pasta brisé. Le mele caramellarono, ma la cuoca accorgendosi della distrazione provò a porvi rimedi ricoprendole con una sfoglia di brisé. A fine cottura capovolse la torta e la servì come dessert. I cacciatori rimasero entusiasti del dolce loro offertogli richiedendolo poi ancora e ancora. E fu così che la fama della torta di diffuse anche altrove e quella che era nata per errore divenne poi un caposaldo del ricettario del ristorante e dell'intera Francia, divenendo uno dei cavalli di battaglia di numerosi ristoranti parigini, anche i più lussuosi.

Leggi anche come fare il [Clafoutis alle ciliegie](#)

[Leggi i COMMENTI](#)

Come fare la tarte tatin

La tarte tatin è una torta tipica della paasticceria francese, forse tra le più conosciute, semplici e rinomate che il Paese della cucina buona e sofisticata ci offre.

Ingredienti (per 8 persone)

1 kg di [mele](#) (golden o red delicious)

200 gr di [zucchero](#)

70 gr di [burro](#)

350 gr di [pasta brisé](#)

Strumenti Utilizzati

Stampo da 25cm di diam.

Preparazione

- Per preparare la **tarte tatin** iniziate a lavare le mele, sbucciatele e tagliatele a spicchi. Imburrate una teglia di 25cm di diametro e distribuitevi lo zucchero, ricoprendo tutta la superficie. Aggiungete il burro a pezzi, poi mettete la teglia sul fuoco.



Antipasti Leggi anche: [Carciofi](#) [x chiudi](#)

- [Cheesecake](#)
- [Contorni](#)
- [Dolci](#)
- [Gelati](#)
- [Liquori & Cocktails](#)
- [Nutella](#)
- [Pane & Panificati](#)
- [Pizze e Ricette Salate](#)
- [Prime Cose](#)
- [Ricette Bimby](#)

Apple pie alla cannella

Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca

Torta alle Mele

Torta di Mele a spicchi



- 2 Attendete che il burro si sciolga e lo zucchero caramelli, assumendo una delicato colore ambrato, poi unite gli spicchi di mele, ricoprendo l'intera superficie.



- 3 Fate cuocere le mele sul fuoco per una decina di minuti, poi spegnete il fuoco, ricopritele con la pasta sfoglia, cercando di richiudere i bordi e passate in forno preriscaldato a 200° per 30-35 minuti.



- 4 Una volta sfornato il dolce attendete qualche minuto, poi capovolgete la torta in un piatto da portata.



Ricette per Categoria	Dolci	Ricette Nutella	Ricette per Feste	Raccolte	Rubriche	Ricette Light	Guide di Cucina	Ricette per Feste
Ricette Dal Mondo.it					Ricette Vegetariane			Salse & Condimenti

Iscriviti alla nostra Newsletter!
Riceverai gratuitamente le nostre Ricette e le ultime novità direttamente nella tua casella di posta.

Iscriviti ora!



Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi

[Home](#)[Ricette per Categorie](#)[Dolci](#)[Ricette Nutella](#)[Ricette per Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di Cucina](#)

5 La vostra tarte tatin è pronta per essere servita!



Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi

[Home](#)[Ricette per Categoria](#)[Dolci](#)[Ricette Nutella](#)[Ricette per Feste](#)[Raccolte](#)[Rubriche](#)[Guide di Cucina](#)**Leggi anche:**[x chiudi](#)[Apple pie alla cannella](#)[Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca](#)[Torta alle Mele](#)[Torta di Mele a spicchi](#)

Categorie

[Ricette Dolci](#) [Dolci alla Frutta](#) [Torte](#) [Ricette Vegetariane](#) [In Cucina con Marianna](#) [Ricette Francia](#) [Europa](#)
[Ricette Etniche](#)

Dai un Voto!

Media 4.00 (7 Voti)

Aggiungi commento

 Nome

(richiesto)

 E-Mail

(richiesta)

 Sito web



1000 caratteri rimasti

Notificami i commenti successivi



Aggiorna

Invia

[Ricette Bimby](#)

[Ricette Light](#)

[Video Ricette](#)

[Ricette Vegetariane](#)

[Cucina Afrodisiaca](#)

[CHI SONO](#)

[FORUM](#)

[INGREDIENTI](#)

[DISCLAIMER E NOTE LEGALI](#)

[CONTATTACI](#)

[LEGGI LE](#)

[FAQ](#) [COLLABORAZIONI](#)

RicetteDalMondo.it e' un sito di Mediaweb di Salvatore D'Onofrio - P.IVA 07569981215 / R



[Privacy Policy](#) [Cookie Policy](#)

356

Leggi anche:

x chiudi



Apple pie alla cannella



Torta di Mele Aromatizzata all'Arancia e alla Sambuca



Torta alle Mele



Torta di Mele a spicchi