

Tarte Tatin
Pour 1 tarte de 26 cm



1. **PÂTE FEUILLETÉE**

1000 g de farine
20 g de sel
500 g d'eau environ
750 g de beurre

Pétrir sans corser, la farine, 100 g de beurre coupé en dés (prélevé sur les 750g) le sel et l'eau jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Filmer la pâte et la faire reposer 30 min au réfrigérateur. Étaler la détrempe en une forme rectangulaire de 2 cm d'épaisseur.

Pour le tourage, le beurre doit idéalement avoir la même consistance que la détrempe.

Étaler le restant de beurre en une forme carrée de 2 cm d'épaisseur faisant la moitié de la taille de la détrempe. Placer le beurre au centre de la détrempe puis replier les bords pour couvrir le beurre.

Donner deux premiers tours en étalant le pâton en un rectangle de 8 mm d'épaisseur puis replier la pâte sur elle-même en trois parties égales. Pivoter le pâton d'un quart de tour puis renouveler l'opération. Faire reposer la pâte filmée au réfrigérateur pendant 30 min. Donner deux tours supplémentaires en procédant comme les deux premiers puis laisser à nouveau reposer 30 min.

Donner un dernier tour puis, après un léger repos, étaler un morceau de pâte sur 2,1/4mm. Détailler un fond de 28 cm. Réserver au réfrigérateur.

2. **FOURRAGE POMME FAÇON TATIN**

1000 g de Fourrage Pomme Façon Tatin avec Morceaux ancel

Tapisser de papier cuisson le fond d'un moule à manqué de 26cm. Etaler uniformément les pommes Tatin au fond du moule.

3. **NAPPAGE ABRICOT**

100 g de Nappage Concentré Abricot ancel

70 g d'eau

Dans une casserole, porter à ébullition le nappage et l'eau puis laisser refroidir à environ 50-60°C avant utilisation

4. **MISE EN OEUVRE ET FINITION**

Déposer le fond de pâte feuilletée sur les pommes puis à l'aide du manche d'une cuillère, pousser la pâte qui dépasse entre les pommes et le moule vers le fond du moule. Cuire sur grille à 180°C environ 30 min en four ventilé ou sur plaque à 200°C environ 30 min en four à sole. Démouler après refroidissement en retournant la tarte. Napper le dessus et les bords avec le nappage abricot puis masquer les bords avec des amandes effilées grillées.