

TARTE TATIN

Ingrédients:

8 cuillerées à soupe de sucre en poudre
6 cuillerées à soupe de beurre
4 pommes, épluchées et coupé en quarts
un fond de tarte

Dans une casserole, faire fondre le beurre avec le sucre. Faire bouillir à feu moyen jusqu'à ce que le mélange devienne couleur légèrement caramel (1-3 mn). Le verser dans un moule à tarte. Y disposer les pommes côté bombé dessous, et faire cuire dans un four moyen pendant 30 mn. À ce moment, on peut arrêter la cuisson et procéder à la prochaine étape juste avant de servir. Poser le fond de tarte sur les pommes. Dans un four très chaud, faire cuire pendant 10 mn. Renverser immédiatement sur un plat de service, et servir chaud avec de la crème fraîche.¹ Pour 8 personnes.



ACTIVITÉS

1. Quelles variétés de pomme trouvez-vous au supermarché? Préparez le Tarte Tatin avec plusieurs variétés et faites une dégustation. Quelle variété est la plus sèche? La plus juteuse? La plus sucrée?
2. Avec quels autres fruits pouvez-vous faire cette tarte?
3. Cherchez sur Internet des recettes de tarte en français. Qu'est-ce qu'elles ont en commun? Quelles sont les différentes variantes?
4. Faites des recherches pour trouver l'origine de ce plat? D'où vient le nom Tatin?
5. Quelles différences y a-t-il entre une tarte avec la croûte dessus et celle avec la croûte dessous?

Notes

¹ La crème fraîche est une crème complète dont on n'a pas enlevé les bactéries qui la font épaissir. Il se trouve difficilement aux États-Unis. Vous pouvez faire un substitut en mélangeant des parts égales de crème fleurette et de sour cream à la température de la pièce. Réfrigérez avant d'utiliser.