



Tables en Scène – 6^{ème} édition
Chef Nicolas BRENELIÈRE



LA TARTE TATIN EN COFFRE DE BUYER

Ingédients : pour 6 personnes

- 3 pommes Granny Smith
- 125 gr de sucre semoule
- 25 gr de glucose
- 40 gr de Beurre demi-sel
- ½ gousse de vanille grattée
- 250 gr de farine
- 125 gr d'eau
- 1g de sel
- 185 gr de beurre



Préparation :

Pétrissez ensemble la farine tamisée, l'eau, le sel et SURTOUT, ne travaillez pas trop la pâte : elle deviendrait élastique et serait difficile à étendre ensuite. Vous obtiendrez une sorte de pâte pas forcément bien homogène, mais ce n'est pas grave.

Formez un rectangle avec cette pâte et placez-la au frais 20 mn. C'est votre détrempe !

Pendant ce temps, étalez votre beurre en carré en l'enfermant dans du papier sulfurisé. N'hésitez pas à taper dessus avec un rouleau à pâtisserie pour qu'il prenne la forme désirée ! Placez votre beurre au frigo. Il faut que le beurre et la détrempe soient à la même température.

Sortez ensuite le beurre et la détrempe du frigo et placez le beurre sur la détrempe.

Repliez les 4 coins de la détrempe sur le beurre, en fermant bien hermétiquement avec vos doigts. Le beurre ne doit pas pouvoir sortir de la détrempe. S'il s'échappe, adieu le feuilletage !

Étalez maintenant votre pâte en rectangle. Vous allez donner votre premier tour simple.

Pour cela, repliez le tiers haut de la pâte vers le milieu, puis faites passer le tiers du bas par-dessus.

Laissez reposer votre pâte au frais 20 mn.

Nous allons maintenant donner un tour double. Pour cela, repliez le haut et le bas de la pâte vers le milieu en laissant un espace de 2 cm environ. Puis repliez ces deux parties l'une sur l'autre. Placez de nouveau au frais pour 20 mn.

Recommencez un tour simple, puis un tour double, sans oublier les temps de pause.

Nous avons alors 2 simples + 2 doubles = 6 tours, c'est tout bon !

Préchauffez votre four à 190°C.

Étalez maintenant la pâte sur un rectangle de 60 x 40 cm. Coupez un cercle d'environ deux centimètres plus large que votre poêle de Buyer. Conservez-la au congélateur.

Dans la poêle de Buyer, faites caraméliser le sucre et le glucose jusqu'à l'obtention d'une couleur blonde. Stopper la cuisson en déglaçant la poêle en trempant le dessous dans un bol plus large d'eau froide.

Epluchez les pommes, videz-les et les trancher en demi-lune.

Disposez les pommes sucre le caramel de la poêle.

Dans une casserole faites fondre le beurre sans le faire bouillir avec une gousse de vanille ou de l'extract.

Appliquez au pinceau le beurre vanillé sur les pommes généreusement.

Mettez la poêle de Buyer au four pendant environ 10 minutes à 180 degrés.

Ajoutez la pâte feuilletée au-dessus des pommes et coupez l'excédent de pâte pour couvrir jusqu'au rebord de la poêle.

Enfournez de nouveau à 160°C pendant 25-30 minutes.

Laissez refroidir 3 heures et renversez votre tarte dans une assiette.

Accompagné d'un bon cidre fermier et d'une chantilly maison, un vrai régal.



Chef Nicolas BRENELIÈRE
Restaurant Paralelo 45
Rue Castilho 27B
1250-067 Lisboa