

Pommes cuites façon tatin



Les ingrédients pour 6 personnes :

Ingrédients pour la pâte à sablé breton :

80 g de beurre demi-sel mou

170 g de farine avec poudre levante ou 170 g de farine et 1/2 sachet de levure chimique

2 jaunes d'ouefs

70 g de sucre semoule

1/2 c à c de vanille en poudre (remplacée par 1 sachet de sucre vanillé)

Pour les pommes tatin :

6 grosses pommes reinette

200 g de sucre semoule

2 c à s d'eau

Le jus d'1/2 citron

Pour la sauce :

Les épiluchures des pommes

40 g de beurre

20 g de cassonade

20 cl de cidre

1 l de glace vanille

Préparation des pommes tatin :

Peler les pommes et les couper en 4 ou morceaux, les épépiner. Réserver les peaux et les coeurs pour la sauce.

Dans une casserole mettre le sucre avec l'eau et chauffer à feu vif

Dès que le sucre caramélise retirer du feu et ajouter le jus de citron.

Mettre les pommes alignés dans un plat à gratin et arroser avec le caramel. Cuire 25 mn à four préchauffé à 180-190° en les retournant de temps en temps jusqu'à ce que les pommes soient confites et tendres.

Laisser refroidir et réserver au réfrigérateur.

Préparation des sablés :

Mélanger le beurre avec la farine. Dans un autre saladier fouetter les jaunes, le sucre et la vanille. Mélanger les 2 préparations du bout des doigts et envelopper la pâte obtenue dans un film alimentaire. Laisser reposer au moins 2 h au frais. Cette pâte est encore meilleure préparée la veille.

Étaler la pâte, la piquer avec une fourchette et découper 6 disques de 8 cm de diamètre avec un cercle. Déposer les disques de pâte sur une plaque de cuisson antiadhésive et cuire 10 mn environ à 180-190° suivant le four. Laisser refroidir sur une grille.

Préparation de la sauce :

Dans une casserole faire fondre le beurre et la cassonade, et ajouter les peaux et les coeurs des pommes. Mélanger en laissant caraméliser pendant 5 mn environ à feu moyen puis ajouter le cidre et réduire 10 mn à feu doux. Filtrer la sauce en appuyant bien sur les peaux et les coeurs de pommes avec une cuillère en bois.

Finition et présentation :

Dans des cercles déposer un sablé dans chaque assiette. Répartir les quartiers de pommes tatin et terminer par une couche de glace vanille. Lisser le dessus de la glace. Retirer le cercle et servir accompagner de la sauce.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>