***\*\*\* LA TATIN REVISITÉE DE Philippe URRACA\*\*\****



***Niveau de difficulté : Un peu délicat***

***Temps de cuisson : 40 minutes***

***Temps de préparation : 40 minutes***

***Temps de congélation : 2H00***

***Temps de repos : 2H00***

***LA VEILLE faire infuser la vanille dans les 120 g de crème (Voir crème fouettée vanille)***

***Ingrédients pour 6 Personnes :***

*1 Rouleau de Pâte feuilletée*

*2 Cuillères à soupe de Sucre Glace*

*Pommes tatin :*

*3 Pommes Golden de taille moyenne*

*100 g de Cassonade*

*60 g de Beurre*

*1 Gousse de Vanille*

*Crème fouetté vanille :*

*120 g de Crème liquide entière*

*60 g de Mascarpone*

*1 Gousse de Vanille*

*15 g de Sucre Glace*

*2 g de Gélatine*

*20g de Crème liquide entière*

*Glaçage :*

*80 g de Nappage neutre*

*30 g de Glucose*

*1 Gousse e Vanille*

***Matériel****:*

*1 Batteur électrique*

*Moules demi-sphères de 7,5cm de diamètre en silicone*

*1 Feuille de papier sulfurisé ou un tapis silicone*

***Préparation :***

***Préparation des pommes Tatin :***

*Préchauffez votre four à 200°.*

*Dans une casserole, faites fondre le beurre.*

*Grattez la gousse de vanille et ajoutez-la au beurre, mélangez.*

*Épluchez les pommes, coupez-les en deux puis évidez délicatement le cœur.*

*Détaillez ensuite les demi-pommes en lamelles sans les séparer.*

*Disposez-les dans les demi-sphères coté rond de la pomme vers de fond.*

*Saupoudrez-les avec la moitié de la cassonade et arrosez-les avec la moitié du beurre.*

*Recommencez l’opération.*

*Enfournez pour 40 minutes.*

*Après cuisson, tassez les pommes à l’aide d’une spatule et laissez refroidir environ 30 minutes.*

***Préparation de la crème fouettée :***

*Hydratez la gélatine dans un bol d’eau froide.*

*Dans un saladier, fouettez la crème infusée à la vanille avec le mascarpone et le sucre glace.*

*Faites monter sans trop la serrer.*

*Faites chauffer les 20 g de crème restant puis ajoutez la gélatine essorée.*

*Versez ce mélange dans le saladier avec la crème montée et fouettez de nouveau quelques secondes pour finir de la serrer.*

*Versez la crème sur les pommes dans chaque demi-sphère et lissez au ras du bord.*

*Réservez au congélateur 2H00.*

***Préparer la pâte feuilletée :***

*Préchauffez votre four à 190°.*

*À l’aide d’un emporte-pièce d’environ 1 cm plus grand que le diamètre des demi-sphères, découpez dans la pâte feuilletée 6 cercles.*

*Découpez 6 bâtonnets dans les chutes.*

*Disposez-les sur une plaque de cuisson tapissée de papier sulfurisé puis piquez-les avec une fourchette.*

*Couvrez la pâte d’une autre plaque et enfournez pendant environ 20 minutes.*

*Retirez la plaque du dessus, portez votre four à 220°.*

*Saupoudrez les disques et les bâtonnets de pâte avec le sucre glace et enfournez à nouveau, faites caraméliser.*

*Faites refroidir sur une grille.*

***Préparez le glaçage :***

*Dans une casserole, portez à ébullition le glaçage neutre, le glucose et la gousse de vanille fendue et grattée.*

*Filtrez à travers une passoire fine, gardez au chaud.*

***Montage :***

*Démoulez les tatins délicatement et déposez-les sur une grille, nappez-les avec le nappage chaud.*

*À l’aide d’une spatule déposez les tatins sur le feuilletage, décorez chaque tatin avec un bâtonnet feuilleté.*

*Conservez 2 heures au réfrigérateur avant de déguster.*

***Conseil :***

*Cette recette est tirée du magnifique livre de* ***Philippe URRACA*** *(Meilleur ouvrier de France) qui s’intitule tout simplement « PÂTISSERIE Leçons en pas en pas », livre certes imposant mais à posséder sans faute lorsqu’on aime pâtisser.*

*Dans son livre le chef nous donne la recette de la pâte feuilletée mais il nous indique également que l’on peut utiliser de la pâte toute prête.*

*Dans ce cas et là c’est mon conseil, choisissez de la pâte feuilletée pur beurre et d’une bonne marque.*

*Choisissez des pommes Golden de taille moyenne afin qu’elles rentrent sans soucis dans les demi-sphères.*

*Le nappage neutre se trouve en grand conditionnage sur internet ou au rayon aide à la pâtisserie des supermarchés en petits sachets.*

***Côté forme****:*

***La***[***pomme***](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-pomme)*contient une****grande variété d’antioxydants****qui permettent de****prévenir les cancers****, en particulier le cancer du poumon, ainsi que les****maladies cardiovasculaires****. Pour profiter de cet atout de la pomme, il est préférable* ***de la consommer avec sa peau****, qui possède davantage de pouvoir antioxydant que sa chair.*

*Des études ont par ailleurs démontré qu’une consommation régulière de pomme pouvait avoir des effets positifs sur* ***les fonctions respiratoires*** *et ainsi****prévenir l’asthme****.*

*La pomme contient d’importantes quantités de****fibres****. La moitié de ces fibres sont solubles, en particulier de la pectine. Celle-ci, particulièrement présente dans la peau de la pomme, permet de****diminuer le cholestérol****, notamment le* ***mauvais cholestérol****.*

*Il faut toutefois pour cela consommer deux ou trois pommes par jour. Sa richesse en fibre permet, même avec des quantités moindres, de****réguler le transit intestinal****.*

*La*[*pomme*](http://cuisine.journaldesfemmes.com/recette-pomme)*est****riche en vitamines****, notamment des vitamines du* ***groupe B et E****, ainsi que des* ***vitamines C****. Notez que la peau des pommes concentre davantage de vitamines C que sa chair. Cuire la pomme diminue également son apport vitaminique. Elle contient par ailleurs****85 % d’eau****, ce qui, en plus de vous rafraîchir et de vous désaltérer, vous apporte de multiples****minéraux et oligo-éléments****, en particulier du* ***potassium.***

*La pomme est un fruit****modérément calorique****car elle ne contient en moyenne que 80 calories. Elle est ainsi le****coupe-faim idéal****dans le cadre d’une alimentation saine.*