
Tarte tatin

Autore: Fabio Di Nunno

Fonte: Città Nuova

Quest è un dolce tipico della Francia, a base di mele, nato da un errore in cucina

La tarte tatin è un dolce gustoso e alquanto semplice a base di mele, che rende un fine pasto o un tè pomeridiano un momento speciale. Si narra che la tarte tatin nasca da un errore, all'inizio del Novecento, **nella cucina delle sorelle Carolina e Stephanie Tatin**, albergatrici a Loret-Cher, in Francia. Infatti, un giorno, Stephanie si sarebbe dimenticata di preparare la sua celeberrima torta di mele, ma la sala è piena di clienti. Quando se ne accorge, imburra e cosparge di zucchero una tortiera, vi pone uno strato di mele e la inforna frettolosamente. Solo dopo si accorge di avere dimenticato di porre una base di pasta brisée nella teglia, allora la tira fuori dal forno, la ricopre con uno strato di pasta e la rimette in forno. Quindi, sforna la torta, capovolgendola su un piatto, e la porta in sala dove riscuote un successo inaspettato. **Ingredienti per 4 persone** 250 grammi di pasta brisée rotonda già pronta o secondo ricetta classica 5 mele renetta o golden 180 grammi di zucchero 75 grammi di burro un limone un pizzico di cannella **Tempo di preparazione** 1 ora Caramellare lo zucchero, mettendo in un tegamino antiaderente lo zucchero, aggiungere pochissima acqua e togliere dal fuoco quando inizia ad avere un bel colore dorato. Aggiungere un pizzico di cannella. Imburrare una teglia rotonda, aggiungere il restante burro allo zucchero caramellato e versare il composto nella teglia. Quindi, rapidamente, disporre nella teglia le mele sbucciate e tagliate grossolanamente col bordo concavo in su, spruzzate di limone. Indi coprire con la pasta brisée, accompagnando i bordi verso il basso e verso l'interno della teglia. Infornare a 180 gradi per mezz'ora disponendo la teglia nel ripiano basso del forno. Una volta cotta, disporre la tarte tatin su un piatto da portata, capovolgendovi la teglia, in modo da avere le mele a vista. Per un tocco in più, spolverare con altra cannella e servire con del gelato alla vaniglia.