

Tarte Tatin

di Yolande Martino

La vera ricetta della famosa torta di mele capovolta di Demoiselles Tatin

Storia:

Alla fine del XIX secolo, la torta delle sorelle Stéphanie (1838-1917) e Caroline Tatin (1847-1911), albergatori a Lamotte-Beuvron in Sologne, era rinomata in tutta la regione.

Si dice che una domenica all'apertura della caccia, mentre preparava una torta di mele per il pasto dei cacciatori, Stéphanie, stordita, si dimenticò nella foga del momento di mettere un impasto nello stampo e di infornare semplicemente con le mele. Notando la sua dimenticanza, decise di aggiungere semplicemente l'impasto sopra le mele e cuocere anche la torta. I cacciatori apprezzarono questa crostata, che è diventata la Torte Tatin.

La ricetta fu pubblicata, sembra, per la prima volta nel 1921 dal poeta Solognot Paul Besnard.

Il critico gastronomico Curnonsky lanciò la moda di questo dolce a Parigi nel 1926, presentandolo sotto il nome di "tarte des demoiselles Tatin".

Ingredienti per 6 persone:

1kg di mele renette o meglio di Boskoop non troppo grandi

100 g di burro ammorbidito.

80 g di zucchero semolato

40 g di zucchero di canna

225 g di pasta frolla



Preparazione:

Distribuite 2/3 del burro sul fondo di una tortiera di 24 cm di diametro

Cospargete con lo zucchero semolato

Sbucciate le mele, privatele del torsolo, tagliatele in 4 e mettetele nella tortiera in posizione verticale, ben compatte: le mele sporgeranno dalla teglia ma si afflosceranno man mano che cuociono.

Spolverate le mele con lo zucchero di canna e cospargete con il resto del burro.

Mettete la tortiera a fuoco moderato e lasciate cuocere per 20 minuti finché non appare un leggero caramello.

Dopo 10 minuti di cottura delle mele, accendete il forno con il termostato a 210°

Stendete la pasta fino uno spessore di 3 mm.

Quando le mele saranno cotte per 20 minuti, adagiate l'impasto sulla tortiera facendolo sporgere all'esterno.

Arrotolate il mattarello sul bordo della tortiera per tagliare la pasta in eccesso.

L'impasto scivolerà nella tortiera e circonderà le mele.

Mettete la tortiera in forno e cuocete per 25 minuti, finché la pasta non sarà dorata.

Sfornate la torta su un piatto da portata.

Ancora meglio gustata tiepida con gelato alla vaniglia o panna fresca.