

Mini tatin de pommes confites au romarin

Qui n'a jamais eu de grosses difficultés à démouler une tarte tatin? Je vous propose aujourd'hui une recette très originale de part la cuisson des pommes qui vous surprendra et surtout vous obtiendrez des belles petites tartes aux pommes merveilleusement confites et moelleuses sans avoir à batailler pour démouler. Je les ai réalisées en petit format mais vous pouvez tout à fait déposer les pommes cuites dans un moule à tarte en silicone et procéder de la même manière pour obtenir une grande tatin.

L'utilisation du vinaigre peut vous paraître bizarre mais je peux assurer que vous ne le sentirez absolument pas à la dégustation. Cette cuisson au sirop de vinaigre transforme la texture de la pomme en une sorte de fruit confit extrêmement moelleux et velouteux. Un petit bonheur!

Tous les éléments de cette recette se préparent la veille (pâte et cuisson des pommes). Le jour même vous n'aurez plus qu'à effectuer le montage. Très simple!



Mini tatin caramélisées au romarin

Ingédients pour environ 20 petites tartelettes tatin

Pour la pâte à sablés: vous aurez plus de pâte que vous n'en aurez besoin pour la recette. Avec le surplus vous pouvez soit en faire des petits sablés supplémentaires que vous conserverez dans une boîte hermétique pour le goûter ou vous pouvez congeler cette pâte sans altérer sa texture et son goût pour une utilisation ultérieure (dans ce cas filmez-la et mettez -la dans un sachet). En pâtisserie il est toujours préférable de ne pas trop diviser les quantités car il est difficile de bien pétrir des petites quantités...Je vous rappelle les ingrédients de la pâte à sablés mais pour la recette cliquez [ici](#).

- 180 g de sucre semoule
- 160 g de beurre salé pommade (sortir le beurre du frigo une heure à l'avance puis le travailler à la fourchette pour obtenir une « pommade »)
- 240 g de farine tamisée

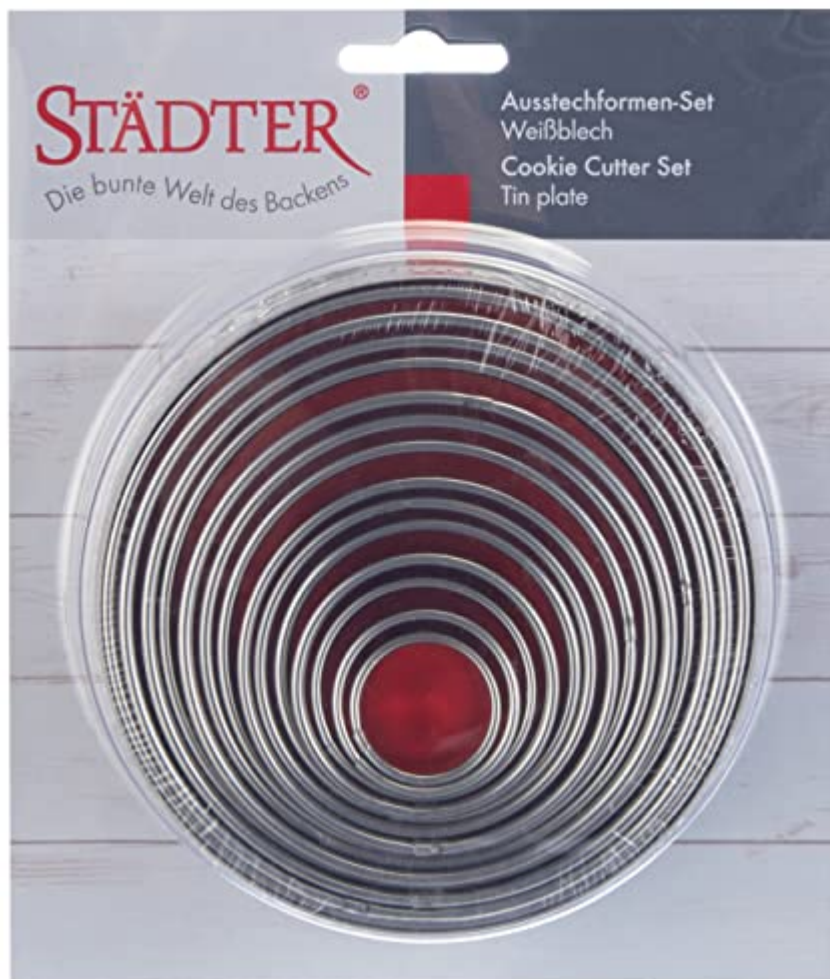
- 4 jaunes d'œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille

Pour les pommes

- 100 g de vinaigre blanc
- 200 g de sucre
- une branche de romarin frais
- 5 pommes qui se tiennent à la cuisson (Pink Lady par exemple)

Matériel pour les tatin

- un emporte pièce de 5 cm de diamètre (pour détourer vos sablés à la sortie du four afin qu'ils aient tous le même diamètre). Si vous pâtissez beaucoup n'hésitez pas à vous équiper d'un lot d'emporte pièces de différents diamètres. C'est très utile! Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Städter 009073 Lot de 14 emporte-pièce en fer-blanc de 2,5 à 10,5 cm

- un moule à demi sphères en silicone (demi sphères de 5 cm de diamètre). Vous pouvez en trouver en cliquant sur la photo ci-dessous.



Silikomart 20.004.00.0060 SF004 Moule Forme Demi-Sphères 8 Cavités Silicone Terre Cuite

Préparation

Préparez votre pâte à sablés (pour la recette cliquez [ici](#)). Vous pouvez la préparer la veille et la conserver crue et filmée au frigo: c'est d'ailleurs préférable. De même préparez les pommes la veille car il va falloir les congeler. Vous réaliserez le montage le jour même où vous servirez les tartelettes.

- Épluchez les pommes, ôtez-en le cœur et coupez-les en quartiers. Puis coupez les quartiers en deux. **Réservez une demi pomme.**



Coupez les quartiers de
pomme en deux

- Découpez alors la demi pomme que vous avez réservée en toute petite brunoise. Versez le jus d'un citron sur cette brunoise pour que les dés de pomme ne s'oxydent pas. Réservez cette brunoise au frais.



Découpez alors la demi pomme
en toute petite brunoise

- Faites chauffer le vinaigre et le sucre avec la branche de romarin. Quand le sucre est complètement dissous le sirop est prêt.



- Faites confire les quartiers de pommes dans le sirop de vinaigre. Arrêtez la cuisson dès que le caramel se forme. Les tranches de pomme doivent être bien dorées, tendres mais se tenir. Laissez retomber à température ambiante. Attention au caramel: ça brûle!



Faites confire les quartiers de pommes dans le sirop de vinaigre

- Tassez des tranches de pommes confites et un peu de brunoise de pomme crue dans les moules demi sphères. Congelez.



Tassez des tranches de pommes confites et un peu de brunoise dans les moules demi sphère

Le jour même:

- Détaillez des rondelles de pâte dans le boudin de pâte à sablés crue que vous avez formé (voir la recette de la pâte à sablés) et déposez-les sur un silpat ou une feuille de cuisson anti adhésive. Enfournez à 180° pendant 12 à 15 mn suivant les fours.



Enfournerez les sablés à 180°

- **Dès la sortie du four** détourez vos sablés à la bonne dimension à l'aide de votre emporte pièce (même dimension que le diamètre de vos demi sphères): gardez les chutes dans une boîte hermétique pour le goûter de vos enfants...



Détourez vos sablés aux bonnes dimensions

- Puis posez les sablés sur une grille jusqu'à ce qu'ils soient à température ambiante.



Posez les sablés sur une grille

- Déposez les dômes de pommes encore congelés par dessus les sablés. Laissez-les à température ambiante pendant deux heures puis déposez vos petites fleurs en sucre par dessus. C'est prêt à être croquer!



Déposez les dômes de pommes
par dessus les sablés



Mini tatin caramélisées au romarin



Mini tatin caramélisées au romarin