Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

L’émission « Le meilleur pâtissier » avec Cyril Lignac et Mercotte recommence ce mercredi 12 novembre sur M6 pour le plus grand bonheur des amateurs de douceurs… Dans l’épreuve du classique revisité, imaginée par Cyril Lignac, nos pâtissiers amateurs devront réinterpréter visuellement et gustativement un grand classique de la pâtisserie : la tarte aux pommes. Mais attention, ils devront respecter ses fondamentaux : la pâte et les pommes… En compotée, crues ou cuites, à eux d’étonner le jury !

Et donc voici ma jolie tarte aux pommes façon Tatin qui résulte du mélange de plusieurs recettes et techniques différentes. La technique de cuisson des pommes et le streusel proviennent du génialissime Philippe Conticini. La pâte sablée est assez originale: je l’utilise depuis des années comme base pour mes tartes au citron. Et la traditionnelle crème Chiboust vient compléter suavement les pommes hyper fondantes… Un pur délice et un beau visuel qui change des tartes Tatin de nos grands-mères.

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Il va vous falloir préparer:

- un sablé
- le streusel
- les pommes Tatin et du caramel
- la crème Chiboust (c'est à dire un mélange de crème pâtissière enrichie d'une meringue italienne)

Ingrédients pour une jolie tarte aux pommes façon tatin de 18 cm de diamètre (6 personnes)

Pour le sablé

- 75 g de chocolat blanc à pâtisser en pistoles ou en petits morceaux pour faciliter sa fonte (j'utilise du chocolat blanc Valrhona Ivoire ou même Dulcey pour

rapeller le goût caramélisé mais n’importe quel chocolat de couverture convient)
- 90 g de farine tamisée
- 25 g de poudre d’amande
- 20 g d’œuf (cassez un œuf et battez le jaune et le blanc pour les mélanger puis prélevez vos 20 g)
- 25 g de sucre glace tamisé
- 60 g de beurre bien froid, coupé en tout petits morceaux

Pour le streusel

- 25 gr de farine T45
- 25 gr de cassonade
- 30 gr de noisettes sans peau
- 25 gr de beurre salé à température ambiante
- 1 pincée de fleur de sel

Pour le caramel

- 80 g de sucre
- 2 cuillerées à soupe d’eau

Pour les pommes Tatin

- 4 à 6 pommes suivant le calibre (booskop, canada ou granny)

Et le sirop qui servira à imbiber les pommes

- 25 g d’eau
- une cuillerée à soupe de jus de citron et le zeste du citron
- 25 g de sucre
- une gousse de vanille
- quelques grains de cardamome
- 2 pincées de fleur de sel
- 25 g de beurre

Pour la crème Chiboust

Il faut réaliser une crème pâtissière que vous compléterez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°)

Pour la crème pâtissière

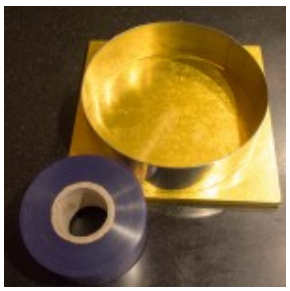
- 125 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 15 g de farine **tamisée**
- 1 feuille de gélatine
- une cuillerée à soupe de calvados

Pour la meringue italienne

- 2 blancs d'œufs
- 65 g de sucre (à cuire à 121°C)
- 25 g d'eau

Matériel

- un thermomètre de cuisson pour la cuisson du sirop
- cercle de 18 cm de diamètre et 6 de haut



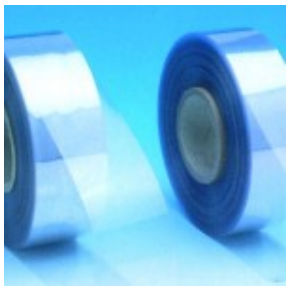
Tapissez le bords de votre cercle avec du rodhoïd

- un moule à manqué de 15 cm de diamètre et un minimum de 4,5 cm de hauteur (si possible que l'on peut ouvrir sur

le côté pour faciliter le démoulage)

Moule à manqué

- rhodoide de la même hauteur que le cercle.



rhodoîde

Préparation

<u>Commencez par le sablé</u>

- Préchauffez votre four à 200°.
- Tamisez toutes les poudres: farine, sucre, poudre d’amande.

Tamisez les poudres

- Coupez le beurre en tout petits cubes et placez le au congélateur pendant 5 mn.

Coupez le beurre en tout petits cubes

- Versez la farine, le sucre glace, la poudre d’amande et le beurre dans le bol de votre robot. Mélangez avec la feuille pendant deux à trois minutes. Si vous n’avez pas de robot mélangez avec les doigts pour obtenir une pâte à texture bien sableuse.

Mélangez avec la feuille

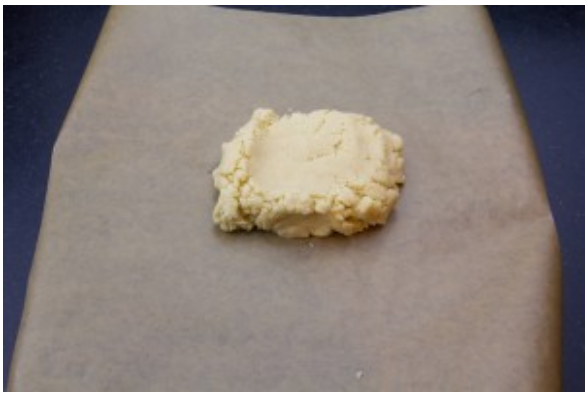
Sablage de la pâte

- Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu et mélangez rapidement.

Ajoutez alors les 20 g d’œuf battu

Pâte sablée

- Rassemblez la pâte en boule et déposez-la sur une feuille de papier cuisson.



Rassemblez la pâte en boule

- Déposez une autre feuille de papier cuisson par dessus et abaissez la finement (2 mm) à l’aide d’un rouleau à

pâtisserie.

Étalez avec une rouleau à pâtisserie

- Cuire au four à 200 ° environ 10 à 15 mn suivant les fours. Ôtez la feuille de papier du dessus à mi-cuisson.Vous devez obtenir une pâte bien dorée.

Cuire au four à 200 °

- Laissez la pâte refroidir. Cassez la pâte obtenue en morceaux et écrasez-la entre vos doigts pour obtenir une poudre.

Cassez la pâte obtenue entre vos doigts

Écrasez la pâte obtenue entre vos doigts pour obtenir une poudre

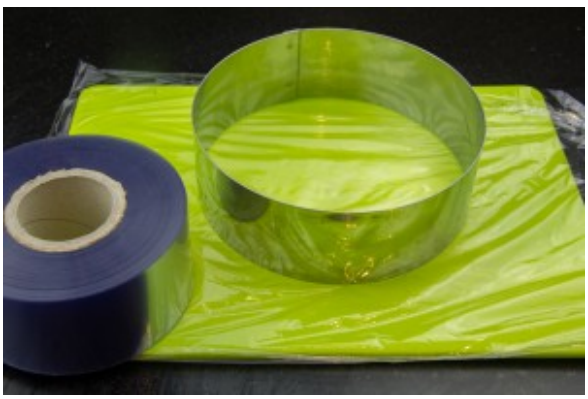
- Faites fondre le chocolat blanc doucement au micro onde ou sur le feu au bain marie.

Faites fondre le chocolat blanc

- Ajoutez-le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse.

Ajoutez le à la poudre de sablé et mélangez bien à l’aide d’une maryse

- Filmez le dessous de votre cercle et posez le rhodoïd à l’intérieur. Il facilitera le démoulage.



Posez le rhodoïd

- Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible (environ 7 mm). Mettre au frais 1 h ou 15 mn au congélateur.

Versez la pâte dans le cercle et l’étaler le plus uniformément possible

Préparation des pommes

- Commencez par le caramel. Versez le sucre et l’eau dans une casserole. Cuire jusqu’à obtenir une belle coloration dorée; ne mélangez pas avec une cuillère ; éventuellement inclinez de temps à autre la casserole pour mélanger si besoin.

Chauffez le sucre et l’eau

Caramel blond

- Versez le caramel dans le fond du moule à manqué en inclinant le moule de manière à ce que le caramel nappe le fond de façon uniforme. Laissez prendre. Si vous utilisez le même type de moule que moi tapissez-en le fond d’une feuille de papier cuisson (moule à manqué qui s’ouvre sur le côté).

Versez le caramel dans le

fond du moule à manqué

- Préparez maintenant le sirop qui servira à imbiber les pommes. Versez tous les élément du sirop dans une casserole (eau,jus de citron, zeste du citron, sucre, grains de vanille et cardamome, et fleur de sel). J'y rajoute une tranche de citron pour bien parfumer le tout. Chauffez le tout. Arrêter la cuisson et laissez infuser 10 mn. Ôtez la tranche de citron puis mélangez au mixeur plongeant. Réservez.

Laissez mijoter le sirop environ 10 mn

- Coupez les pommes en petits dés après les avoir **pelées** (attention : ne vous fiez pas à la photo où les pommes ne sont pas pelées). Comme je possède une machine chiba, je détaille mes pommes non pas en dés mais je réalise de longues bandes de pommes que je détaille en lamelles (vous pouvez éventuellement utiliser une mandoline). Je tapisse alors le moule de mes lamelles de pommes et de sirop. Voici en vidéo l'utilisation de cette fameuse machine japonaise…

Coupez les pommes en petite brunoise

- Préchauffez le four à 170°. Versez les dés de pomme (ou les tranches fines) dans le moule à manqué en les arrosant au fur et à mesure avec le sirop. Mon moule à manqué faisant 8 cm de haut je ne le remplis qu'à 4 cm de hauteur. Les pommes vont un peu se tasser en cuisant et il faut que leur hauteur soit inférieure à celle de votre cercle d'environ un centimètre et demi pour pouvoir recouvrir par la suite les pommes d'une couche de crème Chiboust.

Remplissez le moule avec les lamelles ou dés de pommes en les arrosant avec le sirop

- Si vous utilisez le même type de moule que moi (moule à manqué qui s'ouvre sur le côté) déposez-le dans un moule

à tarte: en effet ces moules ne sont pas complètement étanches et un peu de sirop va s’en échapper pendant la cuisson. Donc pendant la cuisson je récupère ce jus et j’en arrose régulièrement les pommes. Cuire pendant 50 mn.

Disposez le moule dans un autre récipient avant d’enfourner

Arrosez régulièrement avec le jus rendu

- La cuisson terminée, laissez refroidir complètement et mettre au congélateur pendant 45 mn. Puis ôtez le tour du moule (si vous utilisez un moule à manqué traditionnel: plongez le fond du moule dans de l'eau bien chaude quelques minutes et démoulez en retournant votre moule sur une assiette recouverte de papier cuisson ou d'un papier anti adhésif). Remettez au congélateur pour 1 à 2 heures. Ce passage au froid va vous permettre de transposer vos pommes bien au milieu de votre cercle sans casser le « gâteau de pommes ».

Ôtez le tour du moule

Démoulez les pommes

Préparation du streusel

- Préchauffez votre four à 150°C. A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en poudre.

A l'aide d'un mixeur, réduisez les noisettes en poudre

- Dans le bol d'un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.

Dans le bol d’un robot pâtissier, versez la farine, le sucre, le sel et la poudre de noisettes puis mélangez les ingrédients.

- Ajoutez ensuite le beurre mou préalablement coupé en dés et mélangez doucement.

La pâte à streusel est prête

- Étalez le mélange en grosses miettes sur du papier sulfurisé ou un silpat. Enfournez environ 25 minutes à 150°. Cette préparation se conserve très bien dans une boîte hermétique.

Déposez des grosses miettes sur une surface anti adhésive

Le streusel est prêt

Préparez la crème Chiboust

- Faites tremper la feuille de gélatine.

Faire tremper la gélatine

- Portez le lait à ébullition avec les grains de vanille et la gousse de vanille grattée. Dès l’ébullition, ôtez du feu et filmez avec du film alimentaire; laissez infuser 15 mn.

Portez le lait à ébullition
avec la vanille

Filmez et laissez infuser

- Fouettez les jaunes et le sucre. Le mélange doit blanchir.

Fouettez les jaunes et le sucre

Le mélange jaune et sucre

doit blanchir

- Retirez la gousse de vanille et portez le lait à frémissement.

Portez le lait à ébullition

- Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre. Mélangez bien. Ajoutez la farine tamisée et reversez le tout dans la casserole de lait.

Versez un tiers du lait chaud sur le mélange jaune sucre

Reversez le mélange dans la casserole

- Portez le tout à ébullition en mélangeant constamment et en veillant bien à ne pas oublier les « coins » de la

casserole. La crème va prendre une consistance plus épaisse: elle est alors prête. Puis ajoutez le calvados et la gélatine bien essorée dans la crème encore chaude.

Réservez la crème dans un récipient

- Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisse plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire. Ne la mettez pas au frais… Vous allez préparer maintenant la meringue que vous allez mélanger de suite à cette crème pâtissière.

Versez la crème dans un plat sur 1 à 2 cm d'épaisseur pour qu'elle refroidisses plus rapidement. Filmez au contact avec du film alimentaire.

Maintenant on passe à la meringue italienne:

- Confectionnez un sirop en chauffant 25 g d’eau et 65 g de sucre. La température doit atteindre 121°.

Cuire le sirop à 121°

- Dés que le sirop arrive au alentours des 110° commencez à battre les blancs en neige jusqu’à ce qu’ils aient la consistance d’une mousse à raser. Quand le sirop atteint 121° versez-le sur les blancs à petite vitesse pour éviter d’en projeter sur la paroi du bol. Le sirop versé, continuez à battre à petite vitesse jusqu’à ce que la meringue refroidisse.

Montez les blancs au fouet
et ajoutez le sirop

- Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière.

Mélangez délicatement la meringue à la crème pâtissière

Mettre la crème Chiboust dans une poche à douille

Montage:

Il ne reste plus qu’à monter les différents éléments.

- Disposez le « gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé.

Disposez le »gâteau de pommes » au milieu du fond de sablé

- Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust. Lissez le dessus avec une grande spatule.

Puis remplissez le cercle avec la crème Chiboust

- Pochez un peu de crème Chiboust sur le pourtour. Remettre au frigo pour une heure.

Pochez un peu de crème
Chiboust sur le pourtour

- Déposez des morceaux de streusel au milieu. Je finis le décor avec des petites lamelles de pommes cuites enroulées sur elles-même de façon à former des fleurs. Il ne reste plus qu’à démouler: soulevez le gâteau par dessous avec une main et ôtez le film du dessous. Puis gardez toujours une main sous le gâteau et avec l’autre main, faites glisser le cercle vers **le bas.** Il ne reste plus qu’à ôter le rhodoïd. Placez le gâteau au frigo au moins deux heures avant de servir pour qu’il ait le temps de finir de décongeler.

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

Ma jolie tarte aux pommes façon Tatin

La Forêt Noire

Après avoir testé plusieurs recettes de « Forêt Noire » je viens de découvrir celle que Christophe Felder nous propose dans l'excellent magasine « Fou de pâtisserie » que je recommande d'ailleurs à tous les passionnés !

C'est la meilleure que j'ai réalisée donc je vous en livre aujourd'hui les secrets.

Pour la confection d'une forêt noire il vous faut réaliser:

- une génoise au chocolat
- un crémeux au chocolat
- une crème pâtissière qui servira de base à la

réalisation de la crème forêt noire

- de la crème chantilly
- des griottes macérées: je leur préfère des cerises amarena qui sont une variété de cerises italiennes au sirop dont la saveur est bien tonique (région de Bologne et Modène) . **Attention**: comme le signale Mistinguette dans les commentaires en bas de la recette le choix des cerises est très important: ce sont elles qui amènent le peps du gâteau donc ne lésinez pas sur leur qualité (pas de cerises en conserve bas de gamme)! ce serait dommage de s'investir en temps et travail et qu'à la dégustation la gourmandise ne soit pas au rendez-vous…
- un sirop au kirsch: je n'aime pas le kirsch donc je vous propose une alternative avec le sirop de griotte et du sirop de sucre de canne
- pour la décoration des copeaux de chocolat et des cerises amarena égouttées

Ingrédients

Pour la génoise au chocolat

- 130 g de farine tamisée
- 35 g de cacao en poudre amer
- 20 g de maïzena
- 6 œufs
- 170 g de sucre semoule

Pour le crémeux au chocolat

- 125 g de crème liquide entière
- 125 g de lait
- 2 jaune d'œufs
- 25 g de sucre semoule
- 120 g de chocolat de couverture coupé en petits morceaux ou en pistoles (il fondra mieux s'il est coupé en petits morceaux…). Le chef Felder utilise du chocolat Caraibes à 66%.

Pour la crème pâtissière qui servira de base à la crème forêt noire

- 25 cl de lait entier
- une gousse de vanille
- 25 g de maïzena
- 50 g de sucre semoule
- 50 g de jaune d'œufs
- 10 g de beurre

Pour la crème forêt noire

- 100 g de crème pâtissière
- 1 feuille de gélatine
- 300 g de crème fouettée
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour la chantilly

- 25 cl de crème liquide entière
- 50 g de sucre semoule
- une cuillerée à café de vanille liquide
- le chef y ajoute 5 g de kirsch que je n'ai pas mis dans ma réalisation

Pour les griottes

- un pot de 200 g cerises amarena (le chef fait macérer 200 g de griottes surgelées ou fraîches ou en bocaux avec 60 g de sucre semoule, 25 g de kirsch et 5 g d'amaretto)
- 10 cl de sirop de sucre de canne
- Pour la décoration: des copeaux de chocolat ou des petites billes meringuées et chocolatées.

Matériel

- un cercle de 22 cm de diamètre et 6 cm de hauteur qui servira à la fois pour cuire la génoise puis pour monter

le gâteau
- une poche à douille à saint honoré
- un ruban de rhodoïd de la même hauteur que votre cercle

Préparation

Commencez par la génoise au chocolat

- Préchauffez le four à 200°.
- Tamisez la farine, le cacao et la maïzena dans un grand bol.
- Cassez les œufs dans un autre récipient, ajoutez le sucre et fouettez l'ensemble. Posez le récipient au bain marie et fouettez encore pendant 3 minutes. Puis **hors du feu,** continuez à fouetter jusqu'à obtention d'une mousse très claire. Si vous avez un batteur électrique n'hésitez pas à l'utiliser.
- Ajoutez délicatement le mélange tamisé de farine, cacao et maïzena à la maryse sans faire retomber la préparation.
- Beurrez très généreusement l'intérieur du cercle. Versez la pâte dans le cercle posé sur une surface antiadhésive.
- Cuire au four 10 mn à 200° puis baissez la température à 180°et poursuivez la cuisson pendant 20 mn. A la sortie du four ôtez le cercle. La génoise est cuite quand en piquant un petit couteau en son centre il ressort propre.
- A l'aide d'une grande spatule décollez la génoise de son support et placez la sur une grille. Attendrez son complet refroidissement à température ambiante.

Puis préparez la crème pâtissière. En effet il faut qu'elle refroidisse complètement pour l'intégrer dans la crème forêt noire. Pendant qu'elle refroidit au frigo vous aurez le temps

de préparer le crémeux chocolat.

- Mettez le lait à bouillir avec une gousse de vanille ouverte et grattée.
- Mélangez la maïzena et le sucre. Ajoutez les jaunes d'œufs et faites blanchir le mélange.
- Versez un tiers du lait bouillant et mélangez à nouveau.
- Remettez le tout dans la casserole de lait et remettez sur le feu. Cuire à ébullition environ une minute toujours en mélangeant et hors du feu ajoutez le beurre. Bien mélanger.
- Versez le tout dans un grand plat et filmez au contact. Mettez au frigo jusqu'à complet refroidissement: vous avez tout intérêt à étaler la crème dans un grand plat car elle aura moins d'épaisseur et refroidira ainsi beaucoup plus vite…

<u>Passons au crémeux au chocolat</u>

- Faites bouillir la crème et le lait.
- Battez le jaunes d'œufs et le sucre : le mélange doit blanchir. Vous devez voir une différence de couleur avant et après: le mélange devient plus clair.

- Versez progressivement le lait chaud mais pas bouillant sur le mélange jaunes d'œuf/sucre tout en fouettant avec le mixeur.

v

- Versez le mélange dans une casserole et faire chauffer à feu très doux en tournant en permanence. Si vous avez un thermomètre de cuisson ne dépassez pas la température de 82°. La crème est prête lorsque vous pouvez faire un trace sur la spatule avec votre doigt et qu'en penchant la spatule la crème ne vient pas recouvrir la trace que vous avez fait.

- Versez la préparation sur le chocolat et attendez deux minutes. Puis remuez doucement de manière à ne pas intégrer d'air à la préparation. Réservez au frais.

La crème forêt noire

- Mettez la gélatine à tremper dans de l'eau froide.
- Battez les 300 g de crème en crème fouettée.
- Essorez la gélatine et mettez la dans un petit récipient. Chauffez la gélatine 10 secondes au micro-ondes pour la liquéfier.
- Sortez la crème pâtissière du frigo et lissez-la (remélangez-la avec une fourchette ou un fouet pour la lisser). Incorporez la gélatine fondue à la crème pâtissière et mélangez bien pour la répartir uniformément. Ajoutez alors la crème fouettée au mélange.
- Mettez le tout dans une poche à douille. Réservez au frais.

Préparez la chantilly

- Versez la crème dans un récipient bien froid. Ajoutez l'extrait de vanille et battez le tout en chantilly. Lorsqu'elle commence à monter ajoutez le sucre et éventuellement le kirsch. La crème doit avoir une bonne tenue mais ne doit pas être granuleuse. Réservez au

frais.

Préparez les derniers éléments: le sirop et les griottes.

- Égouttez les cerises.
- Mélangez le jus de trempage des cerises avec 15 cl de sirop de sucre de canne. Chauffez légèrement le sirop avant de vous en servir pour puncher la génoise lors du montage de gâteau.

Montage du gâteau

- Découpez le dessus de la génoise à l'aide d'un grand couteau: pour cela la génoise doit être **complètement refroidie**! Ne coupez pas d'un côté à l'autre mais commencez par coupez le bord tout autour du gâteau en un mouvement circulaire puis tranchez le milieu toujours en tournant autour du gâteau. Ôtez le dessus qui ne servira pas au montage. Vous avez maintenant un gâteau bien régulier su le dessus.
- Coupez maintenant la génoise en deux parts égales avec la même technique: commencez par trancher les bords avec un mouvement circulaire puis finissez par le centre. Pour obtenir deux morceaux bien égaux mettez un ou deux doigts sous le manche du couteau et prenez appui sur ces deux doigts sur le plan de travail: la hauteur de coupe sera ainsi toujours la même tout au long de la découpe.

Vous avez maintenant tous les éléments pour monter la forêt noire: les deux disques de génoise au chocolat, le crémeux chocolat, la crème forêt noire, la chantilly, les cerises et le sirop que vous avez légèrement chauffé.

- Chemisez le cercle (le même que celui que vous avez utilisé pour la cuisson de la génoise) d'un morceau de rhodoïd de la même hauteur.
- Déposez un premier cercle de génoise et punchez le avec

le sirop.

- Versez et étalez le crémeux au chocolat (environ 7 mm d’épaisseur).
- Posez dessus la deuxième génoise. Puis punchez la deuxième génoise.
- A l’aide de la poche à douille dressez une couche de créme forêt noire. Pus disposez les cerises amarena (réservez-en trois pour le décor).
- Terminez avec le restant de la crème forêt noire.
- Placez le gâteau 1 heure au congélateur afin de la faire prendre. Sortez-le et ôtez le cercle et la pellicule de rhodoïd.
- Quelques minutes avant de servir masquez le gâteau de chantilly à l’aide d’une spatule.
- Puis décorez le gâteau: mettez la chantilly dans une poche à douille (douille saint honoré) et commencez par faire tout autour sur le dessus du gâteau des petites vagues de chantilly. Saupoudre le centre de copeaux de chocolat (attention à ne pas en mettre sur les vagues de chantilly). Faire trois points de chantilly au milieu et y déposer trois cerises que vous avez réservées. Puis masquez les côtés du gâteau avec des copeaux de chocolat ou les billes de meringues chocolatées. C’est fini! Vous allez pouvoir vous régaler! Je réserve toujours un peu de sirop restant dans un saucier afin de le rajouter à la dégustation pour les grands gourmands…