

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

Ingrédients 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

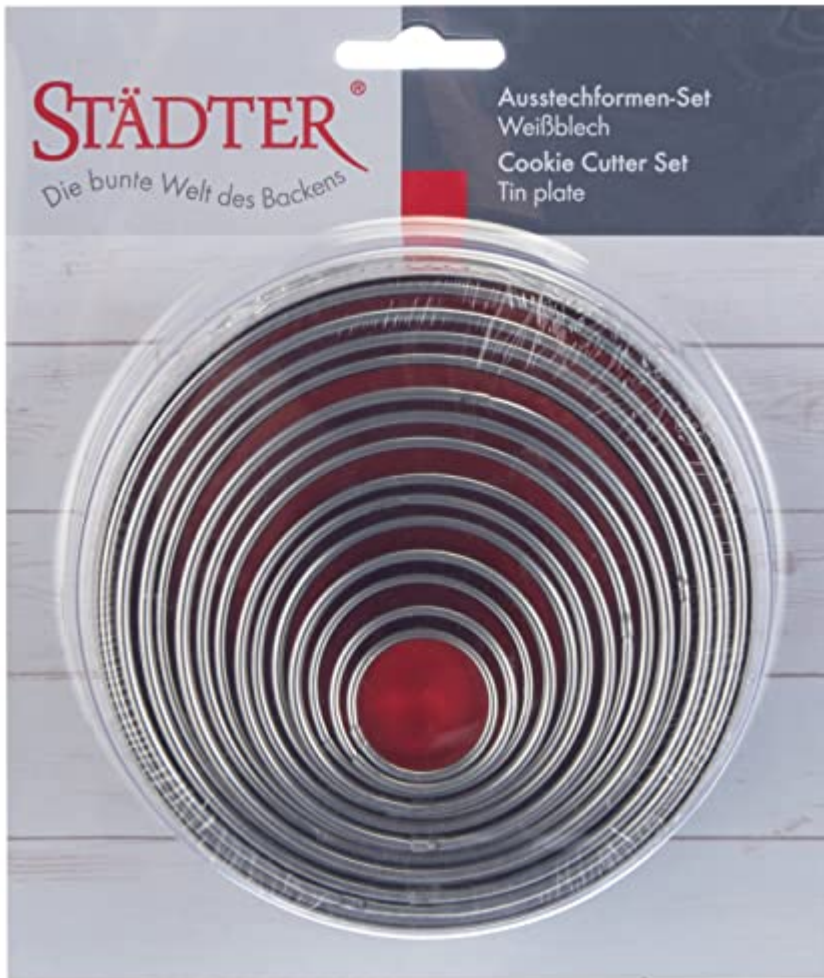
- 4 jaunes d'œuf
- 1 sachet de levure chimique
- 1 gousse de vanille

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.

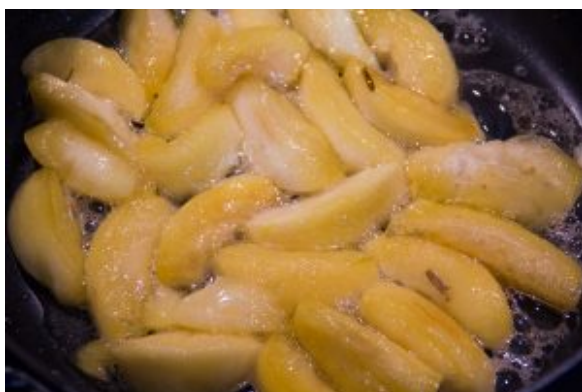


Découpez alors la demi pomme
en toute petite brunoise

- 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.



Enfourez les sablés à 180°

- **Dés 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

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 rappeler 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 complétez avec une meringue italienne (blancs d'œufs battus et mélangés avec un sirop de sucre à 121°)

Pour la crème pâtissière

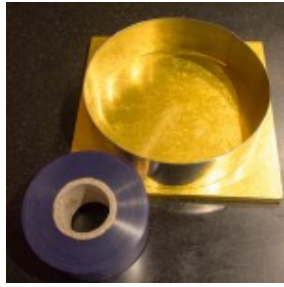
- 125 g de lait
- 1 gousse de vanille
- 2 jaunes d'œuf
- 25 g de sucre
- 15 g de farine **tamisée**
- 1 feuille de gélatine
- une cuillerée à soupe de calvados

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



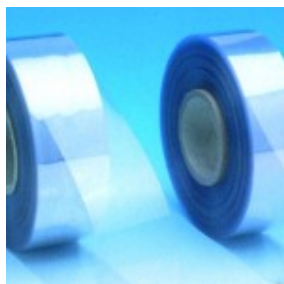
Tapissez le
bords de votre
cercle avec du
rodhoïd

- 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

- rhodoïde de la même hauteur que le cercle.



rhodoïde

Préparation

Commencez par le sablé

- 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.

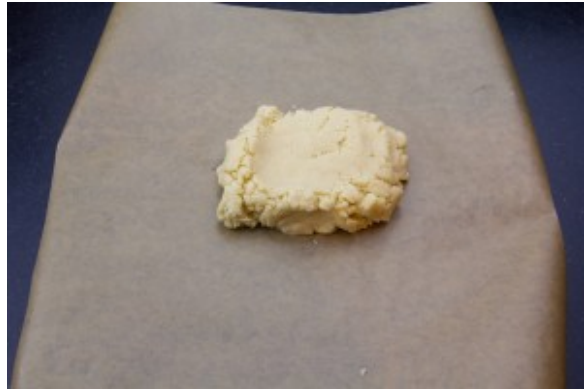


Ajoutez alors les 20 g d'œuf battu



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 éléments du sirop dans une casserole (eau, jus de citron, zeste de 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. Arrêtez 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 refroidisse 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°

- Dès 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