

La Tarte tatin

È un classico dolce della tradizione francese nato all'inizio del secolo grazie all'inventiva delle sorelle Carolina e Stephanie Tatin albergatrici a Loret-Cher, in Francia.

In realtà sembra che, come di solito accade, questa buonissima torta sia nata a causa (sarebbe meglio dire per merito) di uno sbaglio.

Le due sorelle Tatin, avevano nell'albergo due ruoli diversi, mentre la giovane Carolina si occupava di accogliere i clienti, Stephanie, cuoca provetta, si occupava della cucina: in particolar modo era apprezzata la sua buonissima torta di mele.

La storia narra che, un giorno in cui l'albergo era pieno di cacciatori che aspettavano di poter pranzare, Stephanie si accorse di non aver preparato la sua torta di mele; senza farsi prendere dal panico corse in cucina, imburro e cospargesse di zucchero una tortiera, ci mise dentro le mele e la infornò. Solo dopo si rese conto di non aver foderato la tortiera con la pasta brisè! Ancora una volta Stephanie prese in pugno la situazione, ricoprì la tortiera con un solo strato di pasta e rimise tutto in forno. La storia finisce, naturalmente, con il lieto fine: infatti terminata la cottura, Stephanie rovesciò la torta su un piatto e la portò in sala dove fu letteralmente divorata. Era nata così la tarte tatin.

Successivamente, visto il discreto successo riscosso, la tarte tatin fu adottata dal celebre ristorante parigino Maxim's che ne fece uno dei suoi cavalli di battaglia.

Oggi è uno dei dolci più amati in Francia ed è immancabile nelle Brasseries e nei ristoranti, dai più modesti ai più lussuosi.



Ingredienti

Burro 75 g
Mele golden 8
Zucchero 250 g
Pasta brisè 350 g

Per prima cosa preparate la pasta brisè che servirà come base della torta. Occupatevi poi delle mele: togliete loro il picciolo, sbucciatele e tagliatele a spicchi, dividendo ogni mela in quattro parti ed eliminando il torsolo centrale. Prendete una casseruola tonda (teglia

o padella) e imburratela per bene, disponendo sul fondo dei piccoli ciuffetti di burro. Aggiungete lo zucchero (tranne un paio di cucchiaini) che dovrà ricoprire interamente il fondo.

Disponete ora gli spicchi di mele, formando un primo strato che sistemerete con il dorso rivolto verso il fondo della casseruola. Cospargete le mele con lo zucchero rimasto e continuate con il secondo strato di mele che sistemerete però con il dorso rivolto verso l'alto.

Mettete quindi la casseruola sul fuoco vivace e lasciate cuocere fino a quando lo zucchero si sarà sciolto e diventato biondo; potete verificarne l'aspetto inserendo tra le mele la punta di un coltello. Spegnete quindi il fuoco e lasciate leggermente intiepidire. Nel frattempo stendete la pasta brisè e disponetela sopra le mele, rivoltando i bordi verso il basso come per avvolgere le mele; punzecchiate la pasta brisè qua e là con uno stecchino. Infornate a 220 gradi per 15 minuti: quando la pasta brisè inizierà a gonfiarsi, abbassate il forno a 180 gradi e lasciate cuocere per altri 15 minuti. Terminata la cottura, estraete la tarte tatin dal forno, capovolgetela immediatamente su un piatto o un vassoio, attendete che intiepidisca leggermente prima di servirla anche se... la tarte tatin andrebbe servita calda e con sopra della panna fresca montata.

Secondo la ricetta tradizionale, per questa torta devono essere scelte delle mele abbastanza farinose.