

Tartes TATIN

**Recettes du concours
de la Villa Rabelais**



INTRODUCTION

Il y a peu de régions qui peuvent de vanter d'avoir, au sein de leur patrimoine culinaire, une spécialité mondialement connue, cependant c'est bien le cas de la tarte Tatin. La recette de cette tarte aux pommes renversée a fait le tour du monde, et le mot "Tatin" est entrée dans la langue culinaire courante où il désigne toute tarte semblable — qu'elle soit à base figues, de mangues ou d'endives ! Mais la "vraie" Tatin reste celle aux pommes mise au point à Lamotte-Beuvron dans l'hôtel Tatin par les sœurs du même nom au début du siècle dernier.

Bien des pâtisseries de la région exploitent une matière première spécifique. Dans une étude remarquable, Henri Delétang nous conte l'histoire de la famille Tatin et de la tarte qui porte son nom : établie à Lamotte-Beuvron au moins depuis le XVIII^e siècle, la famille Tatin y tenait d'abord une boulangerie puis une auberge. Ce n'est qu'en 1858 que Jean et Aimée Tatin investissent un hôtel "face à la gare" ; repris par leurs deux filles, Stéphanie Marie, dite "Fanny", et Geneviève Caroline, l'hôtel actuel ouvre en 1894 et c'est dans ces lieux que la célèbre tarte sera créée. Delétang trouve la première mention de cette spécialité dans un article signé par Gabriel Hanotaux paru dans Le Journal du 18 décembre 1899. Ce texte, pourtant, est peu précis car il parle simplement de "la tarte de Melle Tatin", qualifiée de "galette triomphale", mais ne fournit aucun détail quant à sa composition.

Ce n'est, en fait, qu'après la mort des deux sœurs qu'une première recette sera publiée par Paul Besnard dans la revue Le Loir-et-Cher en 1921 – recette retranscrite par Delétang : dans un plat en cuivre est déposé "une forte couche de beurre, qu'on garnit ensuite d'une épaisseur de 1 cm de sucre en poudre." On dépose sur le sucre des quartiers de pommes, on rajoute encore un peu de beurre et de sucre et on recouvre "d'une pâte brisée de l'épaisseur d'un sou." Le tout est posé sur des braises et cuit sous une sorte de cloche en métal, dite four de campagne, muni d'un rebord dans lequel on dépose du charbon incandescent. On vérifie la cuisson en soulevant la pâte avec la pointe d'un couteau. "La tarte est à point si les quartiers de pommes sont bien dorés et si le sucre commence à être caramélisé. Alors on coiffe la tarte avec le plat retourné dans lequel on doit servir, puis on retourne vivement le tout, de manière à ce que les pommes se trouvent en-dessus." Cette tarte se sert chaude, précise l'auteur avant de rajouter : "La meilleure pomme à employer est la reinette jaune veinée de rouge. La pêche peut aussi remplacer la pomme."

Les légendes et mythes entourant l'invention de cette tarte "à l'envers" sont plus fantaisistes les uns que les autres. Cependant, sa cuisson sous un four de campagne suggère qu'elle dérive d'une autre préparation beaucoup plus ancienne. Voici une recette pour des « Pommes au beurre » publiée dans La maison rustique en 1834 : Prenez des pommes que vous épluchez ; coupez-les en quartiers et ôtez-en le cœur et la peau ; mettez-les dans une casserole avec un bon morceau de beurre et du sucre pilé. Vos pommes ainsi préparées, vous les saupoudrez de sucre râpé ; vous les mettez sous le four de campagne ou au four : ayant belle couleur, vous servez chaud.

Or, la seule différence entre ces « Pommes au beurre » et la « Tarte Tatin » est que cette dernière est recouverte d'une pâte et retournée avant d'être servie, alors que les pommes au beurre sont toujours présentées sans pâte dans le plat dans lequel elles cuisent. Reste la question à savoir qui des deux sœurs avait eu l'idée de couvrir des pommes au beurre de pâte et d'en faire une tarte "renversée" ? L'auteur d'un article paru en 1904 dans Le bulletin de la société de géographie du Cher tranche en faveur de Fanny. Lors d'un mémorable repas à l'Hôtel Tatin, explique-t-il, il avait dégusté "une tarte aux pommes chaudes, qui est la spécialité de la maison et pourrait être brevetée... avec garantie du Gouvernement, aussi longtemps que Mlle F. Tatin occupera elle-même ses fourneaux. Cet entremets inimitable [est] célèbre dans toute la Sologne...".

C'est dans les années 1950 que la renommée de la tarte Tatin commence à dépasser les frontières de son pays natal. Pour certains c'est sa présence sur la carte de Maxim's à Paris qui marque le début de son ascension; en tout cas elle est mentionnée comme spécialité de cette maison à partir de 1952. Aussi, dans un article signé "Savarin" paru dans la revue Cuisine et vins de France au mois de février 1964, l'auteur confirme : "il y a environ une dizaine d'années la Tarte Tatin est devenue à la mode. Elle est le complément inévitable des visons dans ces bistroquets que le Tout-Paris investit," et où l'on mange "pour le prix d'un repas à la Tour d'Argent. Là, poursuit cet auteur, on s'extasie sur la Tarte à l'envers (autre nom de la Tarte Tatin)." Avatar de son succès fulgurant, la tarte Tatin fait l'objet d'innombrables imitations et dès 1978 certains puristes de la région décident de créer La confrérie des Lichonneux de tarte Tatin, avec pour mission "de faire respecter la recette traditionnelle" et de lutter contre toutes les "fausses" Tatin. Depuis, "tatin" est entré dans la langue pour désigner non seulement la célèbre tarte aux pommes renversée mais toute préparation cuite de la même façon. Ainsi a-t-on vu naître des "tatins" de mangues, d'artichaut, de tomate, d'endives, de pommes-de-terre, de truffes et foie gras, et même de tourteaux ! Mais c'est la "rustique" tatin aux pommes d'origine qui, à partir des années 1970, est partie à la conquête du monde pour devenir l'un des desserts les plus reconnaissables et emblématiques de la cuisine française. (Source : Inventaire du Patrimoine culinaire de la région centre, IEHCA)

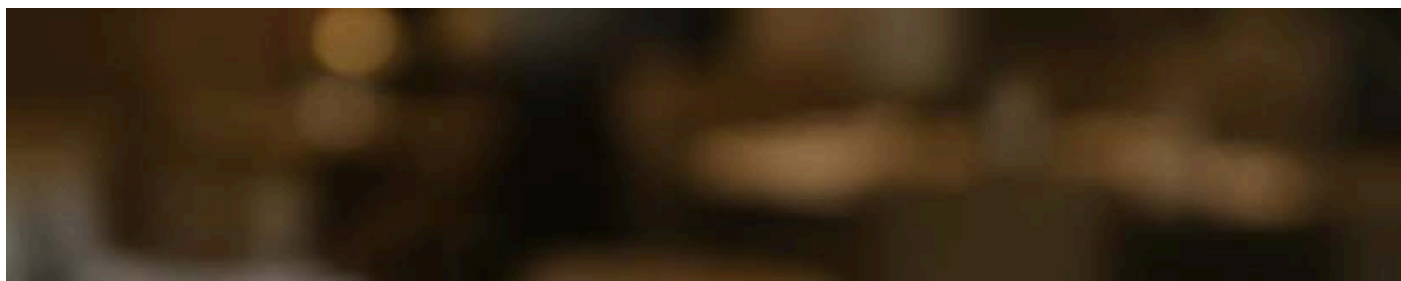
C'est pour toutes ces raisons que la Villa Rabelais et l'UMIH 37, en partenariat avec la Chambre des métiers et de l'artisanat du Centre Val de Loire, la Fédération des Artisans Boulangers-Pâtisseries d'Indre et Loire, l'association Touraine gourmande, et le Réseau des Lycées hôteliers et CFA de l'académie Orléans-Tours, dans le cadre de la programmation de son Université ouverte des sciences gastronomiques, ont décidé d'organiser un Concours de Tarte Tatin d'exception du Centre-Val de Loire. Face à la qualité remarquable des recettes présentées lors des éditions précédentes, et dans le souci de valoriser durablement le savoir-faire des artisans et des élèves lauréats, la Villa Rabelais a souhaité conserver une trace de ces créations d'exception. Elle a ainsi pris l'initiative de réunir, dans un recueil inédit, les meilleures recettes de Tarte Tatin issues des trois dernières années de concours. Véritable hommage à la créativité culinaire régionale, cet ouvrage entend transmettre, inspirer et célébrer l'excellence pâtissière du territoire.

À ce titre, et pour rendre un hommage symbolique à ces deux figures emblématiques de la pâtisserie française, le jardin de la Villa Rabelais porte désormais le nom de Jardin des Sœurs Tatin. Ce nouvel intitulé inscrit leur héritage au cœur même du lieu, en écho aux valeurs de transmission, d'ancrage territorial et de créativité culinaire que la Villa s'attache à faire vivre au quotidien.

SOMMAIRE

- 01 Tarte tourangelle
- 02 Tarte Tajin
- 03 Tatin d'Endives
- 04 Entremet Tatin
- 05 Tatin à l'alsacienne
- 06 Tarte vigneronne
- 07 Tarte Tatin pour 6 gourmands
- 08 Tatin réunionnaise
- 09 Tarte Tatin à l'andouillette
- 10 Tarte Tatin aux pommes tapés
- 11 Noël chez les soeurs Tatin
- 12 Spiced carotte tatin
- 13 Tarte Tatin à l'ananas
- 14 Tarte Tatin restructurée





TARTE TOURANGELLE

Rillons et Sainte-Maure-de-Touraine



TARTE TOURANGELLE

Par Fabien Cabrera - Restaurant le Baccara



Ingrédients

200g de rillons
10 échalotes
1 gousse d'ail
Thym
Romarin
1/2l de vin rouge de Chinon
1 cuillère de miel
1 bûche de Saint Maure de
Touraine
Pâte Feuilletée à acheter chez
votre boulanger

Pour le caramel :
25g de sucre
sel, poivre du moulin

Préparation

- 1 Dans un premier temps, cuire le sucre sans eau en mélangeant de temps en temps pour faire un caramel bien cuit pour casser le sucre et le verser dans le moule, préalablement beurré.
- 2 Dans une casserole, faire caraméliser le miel, Eplucher les échalotes, les émincer dans la longueur, l'ail haché, la branche de thym et de romarin assaisonné à convenance. Laisser brunir gentiment. Verser le vin rouge et laisser réduire.
- 3 Tailler de fines tranches de rillons en faisant attention à ne pas mettre les morceaux de cartilage, les disposer en rosace dans le moule.
- 4 Etaler les échalotes sur la totalité des rillons.
- 5 Trancher finement le saint maure de Touraine et les disposer uniformément.
- 6 Recouvrir d'une pâte feuilletée et cuire 20 mn à 180°C au four. Attendre le total refroidissement pour démouler et réchauffer avant de la consommer tiède.

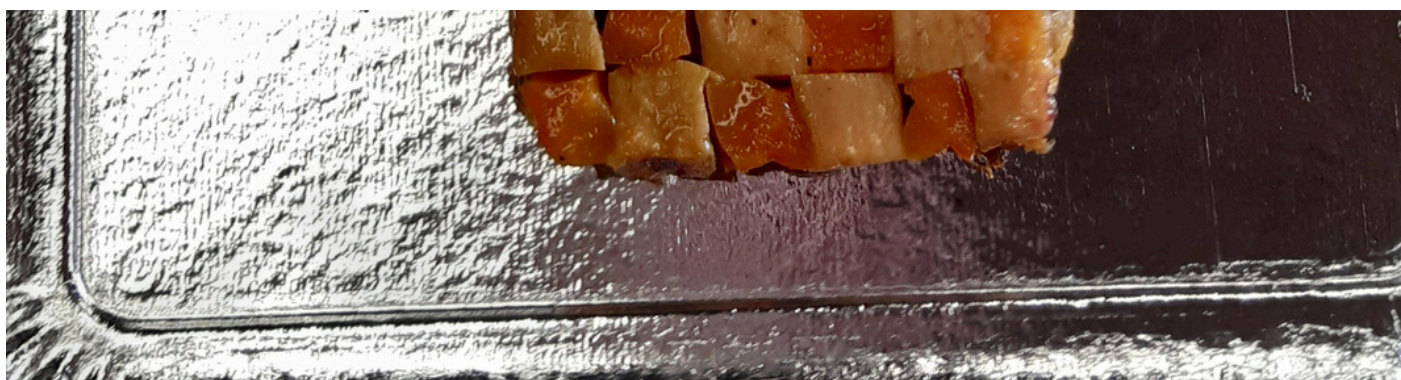
ASTUCE DU CHEF

Réchauffer la Tatin tranchée puis servir au centre de l'assiette avec une salade ou une crème fraîche de bonne qualité.



TARTE TAJIN

Agneau aux coings et aux carottes



TARTE TAJIN

Par Marie-Lise Jourdan-Gauthier - Amatrice

Ingrédients

PÂTE

200 g de farine
100 g de beurre
10 cl d'eau
5 g de sel fin
12 g de sucre

GARNITURE DU TAJINE

800 g d'épaule d'agneau
500 g de coings
1 kg de carottes
2 oignons
Sel, poivre
Epices : curcuma, gingembre, safran, cannelle en bâton
Herbes : coriandre et persil

CARAMEL

200g de sucre

Préparation

LA PÂTE - À FAIRE LA VEILLE

- 1 Faire dissoudre, dans l'eau tiède, le sel et le sucre.
- 2 Mettre la farine dans un saladier et ajouter le beurre froid coupé en petits cubes. Mélanger.
- 3 Verser l'eau sur le mélange farine/beurre. Pétrir la pâte pour mélanger les ingrédients. Former un rectangle, l'envelopper de film alimentaire et laisser reposer au froid.

LE TAJINE - À FAIRE LA VEILLE

- 4 Eplucher et couper les oignons en petits morceaux. Faire revenir dans l'huile, y ajouter les morceaux d'agneau. Ajouter de l'eau pour couvrir l'ensemble. Ajouter sel, poivre, une cuillerée de curcuma, du gingembre frais râpé et des pistils de safran. Goûter pour rectifier l'assaisonnement. Laisser mijoter $\frac{3}{4}$ h.
- 5 Retirer une partie du bouillon pour faire cuire les coings. Après environ 20 min, les retirer du bouillon et remettre ce bouillon dans le tajine. Si vous utilisez des coings surgelés, compter 10 min de cuisson.
- 6 Ajouter les carottes au tajine et laisser mijoter jusqu'à ce que la viande puisse s'effiloche (enlever les carottes avant si besoin). Il ne reste alors pratiquement plus de bouillon. Effiloche la viande dans le reste du bouillon. Passer au chinois, la viande, puis les coings et les carottes séparément.

MONTAGE

- 7 Etaler la pâte. Faire un caramel avec le sucre et le verser dans le fond du moule. Découper les coings et carottes en petits cubes réguliers et les déposer au fond du moule pour réaliser un damier. Recouvrir de viande d'agneau effilochée puis de pâte. Mettre à cuire pendant 1 h dans un four préchauffé à 180°C.



TATIN D'ENDIVES

Au Sainte-Maure de Touraine

TATIN D'ENDIVES

Par Raphaël Ha Van -
Amateur

Ingrédients

PÂTE BRISÉE

125gr de beurre bio
250gr de farine T55 bio
8cl de lait
Fleur de sel

ENDIVES

2kg d'endive
20gr de beurre bio
½ Sainte-Maure de Touraine
Miel



Préparation

PÂTE BRISÉE

1

Sablez le beurre froid avec la farine et une pincée de sel en travaillant du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse. Ajoutez ensuite le lait petit à petit pour former une pâte homogène. Formez une boule, enveloppez-la et laissez reposer au frais.

CUISSON DES ENDIVES

2

Dans une poêle chaude, faites fondre du beurre puis ajoutez les endives coupées. Laissez-les caraméliser doucement, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et tendres. En fin de cuisson, ajoutez un peu de miel pour une touche sucrée.

MONTAGE

3

Préchauffez le four à 180°C. Dans un moule à tarte, disposez d'abord le beurre puis le miel. Répartissez ensuite les endives caramélisées, puis ajoutez des tranches généreuses de fromage Sainte-Maure par-dessus. Recouvrez le tout avec la pâte brisée en rentrant bien les bords à l'intérieur du moule.

CUISSON

4

Enfournez pendant environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée et croustillante. Laissez tiédir avant de démouler délicatement pour révéler la tatin. Servez chaud, idéalement avec une salade verte.

ENTREMETS TATIN

Au caramel au beurre salé, Calvados et biscuit spéculoos



ENTREMETS TATIN

Par Mélina Biard -
CFA Joué-lès-Tours

Ingrédients

Pour le biscuit madeleine :

2 oeufs
125g de farine
125g de sucre
5g de levure chimique
2g de sel
120g de beurre noisette

Pour la crème diplomate :

400g de sucre
400ml de lait
6 jaunes d'œufs
120g de sucre
40g de poudre à crème ou Maïzena
3 feuilles de gélatine

Pour la compote :

100g de sucre
15g de beurre
8 pommes
5g de Calvados
1 gousse de vanille
2 feuilles de gélatine

Pour le caramel au beurre salé :

250g de sucre
10g de Calvados
5g de sel
10g de beurre
200g de crème liquide

Pour le croustillant :

120g de spéculos
30g de chocolat blanc Dulcey
100g de crêpe dentelle
20g de praliné

Pour le glaçage caramel :

175g de sucre
175ml d'eau
10g de maïzena
4 feuilles de gélatine
150g de crème liquide



Préparation

1

Pour réaliser le biscuit madeleine, mélangez à vitesse moyenne le sel, la levure chimique, le sucre, la farine et les œufs dans la cuve d'un batteur. Lorsque la pâte est lisse, incorporez progressivement le beurre noisette tiède. Étalez la pâte dans un cercle sur une épaisseur de 3 cm. Enfournez 10 minutes à 180°C.

2

Pour la crème diplomate, faites tremper 2 feuilles de gélatine dans de l'eau froide. Faites fondre le sucre à sec dans une casserole pour obtenir un caramel ambré. Versez ensuite petit à petit le lait chaud, en mélangeant. Pendant ce temps, blanchissez les jaunes d'œufs avec le sucre, puis ajoutez 40 g de poudre à crème. Versez le lait chaud sur le mélange œufs/sucre, reversez le tout dans la casserole et cuire jusqu'à épaississement. Hors du feu, incorporez la gélatine essorée. Filmez au contact et laissez refroidir au réfrigérateur.

3

Pour la compotée, réhydratez 2 feuilles de gélatine. Faites caraméliser le sucre dans une casserole. Ajoutez ensuite le beurre, le Calvados et la gousse de vanille fendue et grattée. Ajoutez la gélatine essorée. Incorporez 3 pommes épluchées et coupées en petits dés. Faites compoter à feu doux pendant 15 à 20 minutes. Coulez cette compotée dans un cercle plus petit que celui de l'entremet. Faites prendre au congélateur.

4

Dans une casserole, faites un caramel avec 250g de sucre. Lorsque qu'il est de couleur ambrée, déglacez avec le Calvados, et ajouter le sel, le beurre et la crème liquide. Mélangez jusqu'à consistance lisse. Réservez au frais.

5

Pour réaliser le croustillant spéculoos, faites fondre le chocolat blanc puis incorporez le praliné, les crêpes dentelles réduites en brisures et les spéculoos écrasés. Étalez cette préparation sur le biscuit madeleine refroidi. Recouvrez avec le caramel beurre salé froid.

6

Pour le montage, déposez le biscuit madeleine garni de croustillant et caramel dans le fond d'un cercle à entremets. Démoulez l'insert pomme et placez-le au centre. Remplissez le reste du cercle avec la crème diplomate caramel bien froide. Lissez et placez l'entremets au congélateur une nuit.

7

Pour le glaçage caramel, réhydratez 4 feuilles de gélatine. Dans une casserole, faites un caramel à sec avec le sucre. Délayez la maïzena dans 175 ml d'eau, puis déglacez le caramel avec ce mélange. Chauffez en fouettant énergiquement. Portez à ébullition, puis ajoutez la gélatine essorée et la crème liquide. Laissez tiédir à 35°C avant de glacer l'entremets congelé.

8

Laissez décongeler l'entremets plusieurs heures au réfrigérateur après glaçage.



TATIN À L'ALSACIENNE

Aux épices et Gewurztraminer

TATIN À L'ALSACIENNE

Par Philippe Beyer-Hirsch -
Amateur

Ingrédients

Une dizaine de pommes Royal
Gala

GANACHE MONTÉE

14cl de crème fraîche liquide
2 cuillères à café d'un mélange
d'épices pour vin chaud
100g de chocolat blanc

GEL POMME

15cl de jus de pomme Granny
2g d'agar-agar

PÂTE FEUILLETÉE

250g de farine
200g de beurre doux
115g d'eau
5g de sel

CARAMEL AU BEURRE SALÉ

150g de beurre demi-sel
150g de sucre
Un verre de Gewurztraminer



Préparation

LA VEILLE

1

La veille, préparer la ganache montée en faisant chauffer la crème fraîche à feu doux avec les épices à vin chaud. Après ébullition, couper le feu et laisser infuser une heure. Remonter en température puis verser sur le chocolat blanc, en 3 fois. Bien mélanger et laisser une nuit au réfrigérateur.

2

En parallèle, préparer le gel de pomme en portant à ébullition le jus avec l'agar-agar, en remuant constamment. Continuer une minute après l'ébullition, puis débarrasser dans un récipient et laisser refroidir jusqu'au lendemain.

LE JOUR MÊME

3

Préparer la pâte feuilletée en mélangeant grossièrement le beurre doux, la farine, l'eau et le sel. Il doit rester de gros blocs de beurre.

4

Abaisser cette pâte en un rectangle, et donner un premier tour en faisant deux rabats. Répéter l'opération 4 fois, en plaçant la pâte au frigo quelques minutes entre les tours afin qu'elle soit plus facile à manier.

5

Préparer un caramel en mettant le beurre demi-sel à fondre dans une casserole avec le sucre. Laisser brunir, puis déglacer avec le Gewurztraminer.

6

Verser le caramel dans un moule à manquer, puis y placer les pommes préalablement épluchées et coupées en deux.

7

Placer par-dessus la pâte feuilletée, percée de quelques trous. Enfourner pour 50 minutes à 190°.

8

À la sortie du four, laisser reposer, puis monter la ganache au batteur, avant de la pocher sur la tarte froide. Découper le gel de pomme en petits cubes, les mixer, puis pocher le gel obtenu sur les côtés de la tarte.

TARTE VIGNERONNE

Aux poires et aux épices





TARTE VIGNERONNE

Par Romain Boileau - Au Tours des gourmandises

Préparation

LES POIRES POCHÉES

- 1 Éplucher les poires, les vider et les couper en quatre.
- 2 Mettre le vin et les épices à chauffer dans une grande casserole. Plonger les poires et laisser cuire à feu doux.
- 3 Quand la pointe d'un couteau pénètre facilement dans la poire, retirer du feu et laisser refroidir.

LE PAIN D'ÉPICES

- 4 Faire fondre le miel dans une casserole. Préchauffer le four à 165°C.
- 5 Dans un cul de poule, mettre tous les autres ingrédients et mélanger. Ajouter le miel fondu et mélanger.
- 6 Une fois la pâte homogène, verser en moule et parsemer le dessus de noisettes, noix, graines de pavot et graines de courge. Enfourner à 165°C pour 15 à 20 minutes.

MONTAGE

- 7 Lorsque les poires sont froides, les égoutter. Préchauffer de nouveau le four à 165°C.
- 8 Dans un cul de poule, mettre tous les autres ingrédients et mélanger. Ajouter le miel fondu et mélanger.
- 9 Faire un caramel sec et verser dans le fond du moule.
- 10 Disposer les poires et mettre un papier cuisson dessus. Enfourner pour 20 minutes, les sortir du four et placer le pain d'épices à la place du papier cuisson. Remettre au four pour 15 minutes. Détourner et laisser refroidir un peu avant démoulage.

Ingrédients

PAIN D'ÉPICES

125g de miel
125g de farine
50g de sucre
 $\frac{1}{2}$ cac de muscade en poudre
 $\frac{1}{2}$ cac de cannelle en poudre
 $\frac{1}{2}$ cac de quatre épices
 $\frac{1}{2}$ cac d'anis vert en poudre
1 œuf
5 cl de lait
5 g de levure chimique
Des noix, noisettes, graines de pavot, graines de courge, etc.

POIRES POCHÉES

7 poires
 $\frac{1}{2}$ litre de vin rouge
 $\frac{1}{2}$ bâton de cannelle
1 clou de girofle
1 gousse de cardamome
 $\frac{1}{2}$ anis étoilé
 $\frac{1}{2}$ gousse de vanille

CARAMEL

250g de sucre

TARTE TATIN POUR 6 GOURMANDS

Aux pommes et caramel



TARTE TATIN POUR 6 GOURMANDS

Par Mathilde Troussard -
Amatrice

Ingrédients

Une dizaine de pommes Royal
Gala

BEURRE SUCRÉ VANILLÉ
100 g de beurre (Pamplie, AOP
Poitou-Charentes)
35 g de sucre
1 gousse de vanille

PÂTE SUCRÉE
180g de beurre (Pamplie, AOP
Poitou-Charentes)
90 g de sucre glace
2g de sel
350 g de farine type T45
45 g de poudre d'amandes
70 g d'œuf

CARAMEL
250g de sucre



Préparation

- 1 Épluchez et coupez les pommes en quartiers.
Placez-les dans un grand plat allant au four et recouvrez-les du
beurre sucré vanillé.
Faites-les cuire au four pendant 1 heure à 140°C.
Réservez.
*Cette première cuisson des pommes donnera à votre tarte Tatin un côté
fondant.*
- 2 Réalisez le caramel à sec (utiliser 200g de sucre).
Lorsqu'il a une belle couleur ambrée, placez-le sur une plaque et
laissez-le durcir.
Mixez-le au blender pour avoir une fine poudre de caramel.
*Cette poudre permettra d'apporter subtilement la puissance du caramel
dans votre tarte.*
- 3 Réalisez la pâte sucrée par crèmeage : mélangez le beurre et le
sucre afin d'obtenir une consistance crémeuse.
Rajoutez la poudre d'amandes, la farine et le sel. Mélangez.
Ajoutez l'œuf battu. Mélangez.
Réservez au frais pendant 1 heure.
- 4 Étalez la pâte entre deux feuilles de papier cuisson.
Découpez un cercle légèrement plus grand que le diamètre de
votre moule à tarte Tatin.
Réservez au congélateur pendant 10 minutes.
- 5 Dans un moule à tarte Tatin, réalisez un caramel à sec (avec 50g
de sucre) puis placez les pommes cuites en les serrant bien, faces
bombées vers le plat.
Recouvrez-les généreusement de poudre de caramel.
- 6 Faites cuire au four pendant 1 heure à 160°.
À mi-cuisson, disposez délicatement votre cercle de pâte sucrée
sur les pommes.
Au contact de la chaleur du moule, la pâte fond sur les côtés :
vous pourrez alors réaliser un léger rebord de pâte autour des
pommes.
- 7 Sortez votre tarte lorsque la pâte est dorée.
Attendez 10 minutes avant de retourner votre tarte Tatin.



TATIN RÉUNIONNAISE

Inspiration pâté créole



TATIN RÉUNIONNAISE

Fabien Sodji - Amateur

Préparation

POMMES POCHÉES

- 1 Porter à ébullition eau, sucre, beurre. Une fois que le mélange bout, ajouter les pistils de safran et laisser infuser hors du feu.
- 2 Laver et éplucher les pommes. Les détailler en lamelles à l'aide d'un découpe légume adapté. Enrouler les lamelles de pommes en rubans serrés et découper ces rubans afin qu'ils soient d'une épaisseur de 2 cm.
- 3 Pocher les rubans entre 5 et 10 minutes pour qu'ils soient fondants, en évitant qu'ils ne se déroulent.

PÂTE SUCRÉE FAÇON PÂTÉ CRÉOLE

- 4 Sabler le beurre froid en cubes et les poudres au robot muni d'une feuille. Ajouter ensuite l'œuf et le thym frais et mélanger jusqu'à ce que la pâte s'amalgame sans trop la travailler.
- 5 Étaler la pâte entre deux feuilles de papier guitare pour obtenir une épaisseur de 2 à 2,5 cm. Placer au congélateur entre 15 et 20 minutes.
- 6 Foncer la pâte sucrée dans un cercle de 20 cm et replacer au congélateur pour 2 heures.

MONTAGE

- 7 Faire fondre le sucre pour réaliser le caramel à sec et le couler sur un tapis de cuisson pour le faire refroidir. Une fois refroidi, le mixer en poudre fine. Le replacer à nouveau sur le tapis de cuisson en le répartissant en forme de cercle de 20 cm.
- 8 Placer les rubans de pomme pochés sur le caramel en poudre en serrant bien. Placer ensuite le fond de tarte congelé à l'envers sur les pommes.
- 9 Cuire au four à 180°C pendant 35 minutes. Laisser tiédir avant de retourner et démouler, et zester le demi-citron jaune sur les pommes.

Ingrédients

PÂTE SUCRÉE FAÇON PÂTÉ CRÉOLE

45 g de sucre glace
15 g de poudre d'amandes
125 g de farine T55
1 cuillère à café de curcuma en poudre
60 g de beurre demi-sel
30 g d'œuf entier
2 cuillères à café de thym frais

DORURE

10 g de jaune d'œuf
5 g de crème liquide

SIROP DE POCHAGE DES POMMES

200 g de beurre doux
200 g de sucre semoule
200 g d'eau
10 pistils de safran
3 pommes Golden
3 pommes Belchard

CARAMEL À SEC

150 g de sucre semoule

FINITION

Zeste d'un demi-citron jaune

TARTE TATIN À L'ANDOUILLETTE



TARTE TATIN À L'ANDOUILLETTE

Par Renaud Dugoujon

Ingrédients

Pâte brisée

Andouillettes

Moutarde au mout de raison

Crème d'oignon paille

Caramel



Préparation

- 1 Préparer les oignons paille:
Émincer très finement les oignons.
Les rincer et bien les sécher.
Les frire dans une huile à 160-170°C jusqu'à obtenir une texture fine et croustillante.
Égoutter sur papier absorbant et saler légèrement.
- 2 Faire la crème d'oignon:
Prendre 1/3 des oignons paille.
Les mixer avec la crème chaude.
Saler et poivrer.
Passer éventuellement au chinois pour obtenir une texture lisse.
- 3 Préparer les andouillettes:
Retirer éventuellement la peau des andouillettes.
Les couper en gros tronçons ou dans la longueur.
Les saisir dans une poêle chaude avec un peu de beurre.
- 4 Montage:
Disposer les morceaux d'andouillette dans le caramel moutardé.
Les serrer bien pour couvrir le fond.
Ajouter éventuellement une fine couche d'oignons paille.
Recouvrir avec la pâte brisée.
Rentrer les bords à l'intérieur du moule.
- 5 Cuisson Cuire au four :
180°C pendant 25 à 30 minutes

TARTE TATIN AUX POMMES TAPÉS





TARTE POMMES TAPÉS

Par Sébastien Bruzeau - L'Épine

Préparation

- 1 La veille de la recette réalisée le sirop (eau+sucre) et y laisser cuire à feu doux pendant 2 heures les pommes tapées, à la fin de cuisson les déposer sur un bac muni d'une grille afin de les laisser s'égoutter toute une nuit au frais.
- 2 Le lendemain, lancer le praliné de noisette à l'eau de vie en disposant les noisettes sur une plaque et cuire 45m à 130°.
- 3 Lorsqu'elles sont torréfiées les débarrasser dans une casserole avec le poid en miel et cuire jusqu'à caramélisation, débarrasser sur un marbre et laisser refroidir. Une fois froid mixer la préparation jusqu'à texture de praliné et réserver à température ambiante.
- 4 Ensuite réaliser la pâte en disposant tous les éléments peser dans un cul de poule et tout fraiser à la main.
Étaler la pâte entre deux papiers sulfurisés pour une épaisseur de 1cm, emporte-pièce la pâte de la largeur du moule de cuisson et cuire au four 25 minute à 180°.
A la sortie du four laissé refroidir à température ambiante.
- 5 Le montage :
Réaliser le caramel à sec, à cuisson voulue déglacer avec le jus de yuzu pressé main et garnir immédiatement le fond du moule à tatin de ce caramel.
Ensuite disposé les pommes tapées imbibé au naturel coté queue face caramel.
Tartiner la pâte déjà pré cuite du praliné noisette et disposer la pâte coté praliné sur les pommes.
- 6 Relancer en cuisson pendant 20 minute à 180°. A sortir du four patienter 30 minutes avant de démouler sur assiette.

Ingrédients

LES POMMES :

21 POMME TAPÉE MAISON
CUITE AU FEU DE BOIS
4 LITRES D'EAU
400GR DE SUCRE

PÂTE BRISÉE AU SARRASIN :

200 GR FARINE CHANT DE
BLÉ
200 GR FARINE SARRASIN BIO
RAFFAULT
50GR SARRASIN TORRÉFIER
SOBBACHA JAPONAIS
200 GR BEURRE DOUX
VERNEUIL
2 GR FLOCONS DE SEL
50GR SUCRE EN POUDRE
100GR D'EAU
30 GR JAUNE D'ŒUF

CARAMEL :

150 GR DE SUCRE CRISTAL
15 GR JUS DE YUZU PRESSÉ
MAIN DU JAPON

PRALINÉ:

20GR NOISETTES À L'EAU DE
VUE
70GR DE MIEL

NOËL CHEZ LES SOEURS TATIN

Aux pommes et sarrasin



NOËL CHEZ LES SOUERS TATIN

Par Philippe Massalon, Sodexo

Ingrédients

LES MASSES GÉLATINE

48 Gelatine en poudre 200 blooms
24g eau
29g Gelatine en poudre 200 blooms
174g jus de pomme

LA CRÈME AU MASCARPONE

25g Masse gélatine (à l'eau)
33g Lait entier
33g Sucre en poudre
72g Mascarpone
303g Crème fleurette

BISCUIT JOCONDE

117g oeuf
65g Poudre d'amande
65g Sucre glace
22g Beurre doux fondu
42g Farine T55
85g Blancs d'œufs
22g Sucre en poudre

POCHAGE DES POMME

200g Masse gélatine (avec jus de pommes)
450g Sucre en poudre
235g Jus de pomme (pour le déglacage)
1,6kg Pommes Chanteclerc

CRUMBLE AU SARRASIN

22g Beurre (82% MG)
19g Sucre glace
10g Farine de sarrasin
12g Maïzena
10g Poudre d'amandes

SOCLE DE LA BÛCHE

50g Crumble au sarrasin
50g Gavottes
1g Fleur de sel
4g Beurre de cacao
50g Chocolat Dulcey



Préparation

BISCUIT JOCONDE:

1

Mixer à 40°C au robot-coupe les œufs, la poudre d'amande, le sucre glace et le beurre fondu. Monter les blancs d'œufs et serrer avec le sucre.

Mélanger les deux appareils ensemble puis ajouter la farine tamisée. Etaler sur Silpat et cuire à 200°C pendant environ 8 minutes.

MASCARPONE DÉCOR:

2

Faire bouillir le lait avec le sucre et ajouter la masse gélatine à l'eau. A 25°C, ajouter le mascarpone et la crème liquide froide. Mixer. Mettre au réfrigérateur au minimum 4 heures.

POMMES FAÇON TATIN:

3

Réaliser un caramel à sec avec le sucre, déglacer avec le jus de pomme.

Ajouter la masse gélatine au jus de pommes.

Cuire les pommes dans le jus en trois fois dans une casserole à feu doux. Les pommes doivent être fondantes à cœur. Verser le jus restant sur les pommes tièdes.

Laisser finir de macérer pendant 1 heure. Egoutter les pommes puis les utiliser.

CRUMBLE SARRASIN:

4

Mélanger à la feuille tous les ingrédients. Râper le crumble surgelé.

Cuire à 160°C pendant 13 minutes.

CRUMBLE RECONSTITUÉ SARRASIN:

5

Mélanger délicatement tous les ingrédients ensemble. Garnir 200 g de crumble reconstitué sarrasin dans un cadre rectangulaire de 8 x 1 x 25 cm et mettre au congélateur.

MONTAGE:

6

Pocher 300 g de crémeux mascarpone foisonné dans un tube de diamètre 3,5 cm.

Mettre au congélateur. Découper une bande de 15 x 53 cm de biscuit Joconde. Etaler 50 g de mascarpone foisonné côté peau, déposer le tube de crème mascarpone congelé et rouler. Filmer et mettre au congélateur. Tiédir légèrement les pommes et disposer 1400 g de pommes sur une feuille rhodoïd dans un chablon de 18 x 1 x 25 cm. Déposer le rouleau d'insert et rouler. Déposer dans un moule à bûche de 8 cm de largeur pour garder une forme bien ronde.



SPICED CAROTTE TATIN

Aux carottes et épices



SPICED CAROTTE TATIN

Par Romain Boilo, Au Tours
des gourmandises

Ingrédients

Pâte brisée :

250g farine
200g beurre
20g sucre
5g sel
50g lait
10g jaune d'œufs
curry et gingembre

Garniture:

8 carottes
Curcuma
Gingembre
2 Oranges

Caramel :

200g sucre
50g miel



Préparation

- 1 Pétrir la pâte brisée avec tout les ingrédients jusqu'à l'obtention d'une pâte et réserver au froid.
- 2 Éplucher les carottes et les passer à la mandoline à 2mm.
Puis les mettre dans une casserole avec les épices, les zestes d'orange et le jus.
Mettre de l'eau à hauteur et faire bouillir 5 minutes pour que les tranches de carottes soit malléables.
- 3 Faire un caramel avec le sucre, le miel et ajouter le zeste d'une orange puis couler dans un moule.
- 4 Ensuite disposer les carottes, étaler un disque de pâte brisée de la taille du moule et le mettre au dessus des carottes.
Enfourner à 170° pendant 1h.
- 5 Une fois tiédie retourner le moule et déguster seul ou avec une chantilly ou même un Lassy (boisson indienne).

TARTE TATIN À L'ANANAS

Aux pommes et ganache vanille



TARTE TATIN ANANAS

Par Timéo Pain,
Apprenti

Ingrédients

1 ANANAS ET LA MOITIÉ D'UN AUTRE

PÂTE FEUILLETÉE:

200g farine

100g eau

3g sel

150g beurre

CARAMEL:

150g sucre

40g glucose

30g eau

GANACHE VANILLE:

169g chocolat blanc

57g crème liquide

6g vanille



Préparation

- PÂTE FEUILLETÉE :**
Mélanger farine, sel et eau pour former une détrempe.
Laisser reposer 30 min au froid.
Incorporer le beurre et réaliser 3 tours simples avec repos entre chaque.
Étaler la pâte et réserver au froid.
- CARAMEL:**
Cuire sucre, glucose et eau jusqu'à obtenir un caramel ambré.
Verser le caramel dans le fond du moule.
- GANACHE VANILLE:**
Chauffer la crème avec la vanille.
Verser sur le chocolat blanc et mélanger.
Laisser refroidir.
- MONTAGE:**
Disposer les morceaux d'ananas sur le caramel.
Recouvrir avec un disque de pâte feuilletée.
Rentrer légèrement les bords.
- CUISSON:**
Cuire à 180 °C pendant 30 à 35 min.
Laisser refroidir la tarte
- MONTAGE:**
Rajouter la ganache vanille sur le dessus et venir recouvrir avec des fines tranches de kiwi

TARTE TATIN RESTRUCTURÉE

Aux pommes et caramel beurre salé





TARTE TATIN RESTRUCTURÉE

Par Chloé Hayéu - Apprentie

Préparation

1

PÂTE FEUILLETÉE:

Mélanger farine, sel et eau.

Laisser reposer 30 min.

Incorporer le beurre de tourage et faire 3 tours simples.

Étaler la pâte.

2

POMMES CARAMÉLISÉES:

Couper les pommes en dés.

Faire un caramel avec le sucre.

Ajouter beurre, sel et pommes.

Cuire puis ajouter la gélatine hydratée.

3

GELÉE DE POMME:

Chauffer jus de pomme et agar-agar.

Faire bouillir 1 min puis laisser prendre au froid.

4

CARAMEL BEURRE SALÉ:

Faire un caramel avec le sucre.

Ajouter beurre puis crème chaude.

5

LE MONTAGE :

Mettre caramel beurre salé dans le moule.

Ajouter pommes caramélisées et morceaux de gelée de pomme.

Recouvrir avec la pâte feuilletée.

6

CUISSON:

Cuire à 180 °C environ 30 min, puis retourner la tarte.

Laisser refroidir

Napper légèrement avec le glaçage miroir pour faire briller.

Ingrédients

PÂTE FEUILTÉE :

250g farine

5g de sel

125ml d'eau

200g de beurre de tourage

POMME CARAMÉLISER :

7 pommes

100g de sucre

2 feuille de gélatine

30g de beurre

1 pincée de sel

GLAÇAGE MIROIR :

200g d'eau

150g de sucre

6g de gélatine

GELÉE DE POMME :

300ml de pomme

3g d'agar agar

CARAMEL BEURRE SALÉ :

80g de sucre

40g de beurre

20cl de crème liquide



RECETTES ISSUES DES CONCOURS DE TARTES TATIN

VILLA RABELAIS

116 Boulevard Béranger

37000 Tours

www.villa-rabelais.fr

kilien.stengel@villa-rabelais.fr

[@villa_rabelais](https://www.instagram.com/villa_rabelais)