

La tarte tatin

PUBLIC : cycle 3

OBJECTIFS :

- Découvrir une spécialité de son terroir
- Appréhender la transformation d'un produit d'un état à un autre
- Savoir lire une recette de cuisine

MATÉRIEL : saladier, rouleau à pâtisserie, couteau, plat à tarte, cuisinière avec four

MODALITÉS DE TRAVAIL : groupe de 3 ou 4 enfants

DURÉE : 1 heure 30 minutes

LIEU : salle



Déroulement :

1. Faire une pâte brisée
2. Faire fondre le beurre (environ 84 % de matière grasse) pour couvrir l'ensemble de la poêle d'une fine couche. Le laisser figer.
3. Déposer sur le beurre une fine couche de sucre.
4. Vider les pommes, couper les en quartier et garder une pomme entière vidée.
5. Déposer les quartiers de pommes en cercle, puis placer la pomme entière au centre et appuyer légèrement dessus pour les resserrer.
6. Faire cuire sur le feu jusqu'à obtention d'une coloration blonde du caramel et des pommes.
7. Enfourner, continuer la cuisson des pommes afin qu'elles cuisent de manière uniforme.
8. Laisser reposer une demi-heure maximum.
9. Boucher les trous avec de petits morceaux de pommes.
10. Déposer la pâte sur les pommes : elle doit dépasser d'un bon centimètre afin de replier les bords vers l'intérieur.
11. Faire des trous sur la pâte afin que la vapeur puisse s'échapper.
12. Enfourner pendant 15-20 min à 220 °C (thermostat 7-8), jusqu'à coloration de la pâte.
13. Laisser refroidir.
14. Pour démouler, faire légèrement chauffer la poêle sur le feu jusqu'à ce que la tarte glisse, puis la démouler sur un plat.

Une tarte Tatin peut être parfumée à la cannelle, à la vanille, accompagnée d'une boule de glace vanille ou d'une crème fraîche à votre guise mais la vraie tarte Tatin reste nature.