

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Tarte Tatin

---

LUOGO: [Europa](#) / [Francia](#)

DOSI PER: [8 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La **Tarte Tatin** è una [torta di mele](#) capovolta, **tipica della cucina francese**, in cui le mele vengono **caramellate in burro e zucchero** prima della cottura della torta. La storia di questa torta è curiosa e ha quasi dell'incredibile. Pare infatti che sia nata per un errore nel lontano 1800, a Lamotte-Beuvron, in Francia, come ti abbiamo raccontato quando abbiamo cucinato la [Tarte Tatin alle pesche](#).

La **ricetta originale** prevede l'utilizzo di mele renette, zucchero, burro e pasta brisée. La preparazione della Tarte Tatin richiede di caramellare le mele in una padella con burro e zucchero, poi di coprirle con la pasta brisée e

infernare il tutto. Una volta cotta, la torta viene capovolta su un piatto, in modo che le [mele caramellate](#) diventino la superficie della torta.

**Prova la nostra ricetta con passo passo fotografico** e cucina anche tu una **deliziosa Tarte Tatin** con le mele, la torta nata da un errore e diventata ormai famosa in tutto il mondo.

Ecco altre [ricette con le mele](#) che potrebbero piacerti:

[Torta mele e panna](#)

[Crostata di mele alle mandorle](#)

[Strudel alle mele con pasta frolla](#)

[Pollo al curry con le mele](#)

[Confettura di mele](#)

## INGREDIENTI PER LA PASTA BRISÉE

FARINA 00 250 gr

BURRO 100 gr

UOVO 1

ACQUA 20 gr

SALE 1 pizzico

## INGREDIENTI PER IL CARMELLO

ZUCCHERO 120 gr

MIELE 2 cucchiari da tavola

ACQUA poche gocce -

BURRO 40 gr

## INGREDIENTI PER IL RIPIENO

MELE 6

SUCCO DI LIMONE

## PREPARAZIONE

- 1 Versa la farina nel bicchiere di un robot da cucina, aggiungi il burro freddo a pezzetti e aziona il mixer, dovrai ottenere un composto sabbioso.





**2** Aggiungi una presa di sale, e l'uovo e accendi di nuovo la macchina, una volta incorporato l'uovo, spegni e aggiungi l'acqua, aziona il robot un'ultima volta, ora il tuo composto è quasi pronto e inizia a legare.





**3** Ribalta l'impasto sul piano da lavoro, lavoralo velocemente con le mani solo per pochi

istanti, fino ad ottenere una base liscia e morbida. Copri con pellicola trasparente e conserva la tua brisée in frigorifero per almeno 30 minuti.





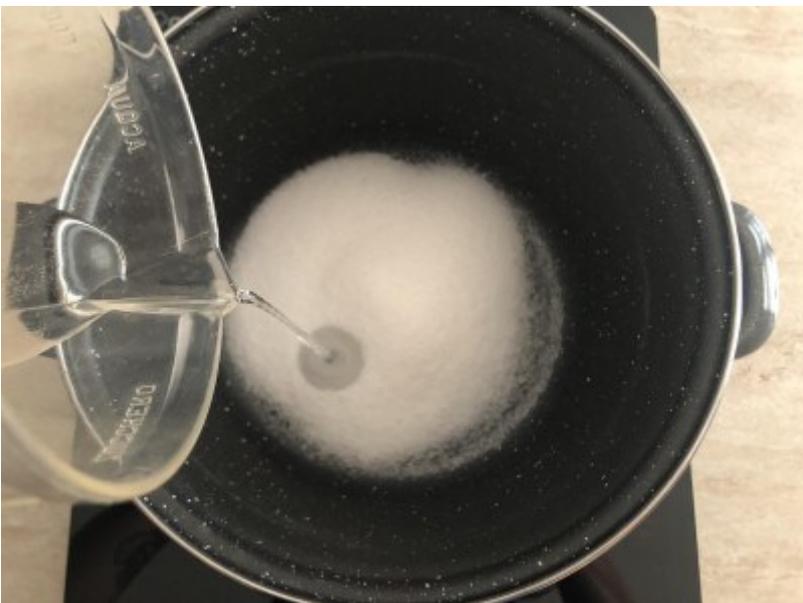
- 4 Lava le mele, tagliale in 4 spicchi, elimina il torsolo e sbucciale, infine bagnale con succo di limone, in questo modo eviterai che si anneriscano.





**5** Prepara il caramello, versa lo zucchero, poche gocce d'acqua e il miele. Aspetta che il miele si sciogla tenendo sempre la fiamma dolce, quando inizierà a bollire noterai delle bollicine e il liquido diventerà di un colore ambrato, a questo punto aggiungi il burro e aspetta che si sciogla, sempre mescolando. Quando il caramello è pronto versalo sul fondo di una tortiera del diametro di 24 cm. che avrai precedentemente imburrato, e livellalo per renderlo uniforme.







**6** Sistema i quarti di mela sul caramello, disponile a raggiera o come più ti piace.



- 7 Stendi la pasta brisée con un mattarello su un foglio di carta forno, ti servirà delle dimensioni della teglia.





8 Poggia la pasta brisée sopra le mele e cerca di farla scendere leggermente attorno ad esse. Pratica dei fori con una forchetta in modo che non si gonfi durante la cottura.







**9** Cuoci la tarte tatin a 170°C forno statico, per 35-40 minuti circa, i tempi possono variare in base al forno.

la tarte tatin sarà cotta quando raggiungerà un buon livello di doratura, a questo punto sfornala e tienila nel suo stampo fino a raffreddarsi.

Quando la tarte tatin sarà fredda non ti resta che capovolgerla su un piatto di servizio e portarla in tavola.

