

Tarte tatin au sirop d'érable et noix de pécan



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
10 PCE	Fond sablé pur beurre à garnir Croustisablé 42 g JEAN DUCOURTIEUX	0170640
0.8	Pommes golden	~
0.12	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.004	Gélatine bovine or en feuille en boîte 250 g SEBALCE	0237877
0.2	Sirop d'érable du Canada en flacon 450 ml MAPLE JOE	0186690
0.13	Beurre frais	~
0.1	Noix de pécan crue en sachet 1 kg KREEKS	0087376
0.02	Sucre en poudre en paquet 1 kg GUSTO DEBRIO	0052705
0.006	Eau	~
0.008	Beurre Mycryo 100% cacao en pot 550 g CACAO BARRY	0202780
0.001	Fleur de sel de Guérande IGP en sachet 500 g TRADYSEL	0094131

Étapes de préparation

- 1 Réchauffer la pâte sablée à 180°C pendant 5 minutes et réserver à température ambiante en vue du montage.
- 2 Eplucher les pommes golden et les couper en lamelles.
Caraméliser 52 g de sucre à sec jusqu'à obtention d'une couleur assez claire (faire en sorte que le mélange ne soit pas trop foncé).
Ajouter les lamelles de pommes et la pectine préalablement mélangés.

- 2 Cuire environ 8 minutes pour que toute l'eau s'évapore.
Ajouter la gelatine préalablement hydratée dans de l'eau froide et essorée.
Couler 500 g de cet appareil dans un cercle.
Lisser soigneusement pour éviter la formation de bulles avant de placer le mélange au congélateur.
- 3 Torréfier très légèrement les cerneaux de noix au four à 140°C pendant 15 minutes.
Dans une casserole, cuire le sucre et l'eau à 115°C.
Ajouter les cerneaux torréfiés.
Des qu'ils sont enrobés d'une pellicule de sucre, ajouter le beurre de cacao et la fleur de sel.
Laisser refroidir.
- 4 Pour le montage :
Sur la pâte sablée, déposer un palet de pomme tatin recouvert de nappage.
Recouvrir de sirop d'érable.
Apporter une touche de croquant à l'aide des noix de pécan torréfiées.