



Tatin pommes Yuzu et chantilly maison

Ingrédients pour 4 personnes

- ✓ 140g de farine
- ✓ 200g de beurre pommade
- ✓ 1g de sel
- ✓ 1 jaune d'oeuf
- ✓ 4g de levure chimique
- ✓ 15 pomme royales gala
- ✓ 270g de jus de yuzu
- ✓ 150g de sucre en poudre
- ✓ 500g de crème liquide 30% de matière grasse

Ustensiles

- ✓ Siphon
- ✓ Cartouche de gaz
- ✓ Cul de poule
- ✓ Moule à tarte tatin
- ✓ Batteur électrique

Les étapes de la recette

Étape 1 :

Dans un cul de poule, mélanger ensemble 500g de crème, 70g de jus de Yuzu et 10g sucre en poudre. Ne pas mélanger trop fort. Intégrer dans le siphon et conserver le siphon au réfrigérateur pendant la préparation de la pâte à tarte. Si vous n'avez pas de siphon, fouettez la crème un peu plus longtemps pour obtenir une texture légère.

Étape 2 :

Dans un batteur incorporez 90g de sucre, la levure chimique et 150g de beurre en pommade au fur et à mesure. Puis ajoutez un jaune d'oeuf. Étalez la pâte sur du papier sulfurisé et recouvrez avec une autre feuille de papier sulfurisée. Laissez reposer pendant au moins 1 heure.

Étape 3 :

Préchauffez le four combiné vapeur à 130 degrés (mode vapeur faible).

Étape 4 :

Épluchez les pommes, les coupez en quartier. Réservez.

Étape 5 :

Avec la plaque de cuisson à feu moyen, préparez dans une casserole un caramel blond avec 50 g de sucre et 40 cl d'eau. Ajoutez les pommes dans le caramel.

Dès que le caramel se mélange bien avec les pommes, ajoutez 50g de beurre pommade en augmentant la chaleur de la plaque de cuisson à feu moyen/vif.

Étape 6 :

Puis versez le caramel au fond du moule à tarte tatin, ajoutez les pommes et enfin disposez la pâte sablée au dessus des pommes.

Étape 7 :

Enfourner dans le four combiné vapeur préchauffé à 130°C (mode vapeur faible) et cuire pendant 45 minutes environ.

Étape 8 :

Au terme de la cuisson, retirer la tarte tatin du four. Laissez reposer pendant 10 minutes. Puis démoulez la tarte.

Étape 9 :

Pour le dressage, coupez des parts et les disposez dans les assiettes. Ajoutez la crème chantilly yuzu. Dégustez aussitôt.

Astuce du chef Pierre Sang :

La cuisson de la tarte tatin au four combiné vapeur permet de garder les pommes fondantes et savoureuses.

Bon appétit !



C'est parti pour durer.