



INGRÉDIENTS

pour 4 personnes

Pommes caramélisées

- 2 pommes vertes
- 120 g de sucre
- 70 g de beurre

Crème vanillée

- 250 g de mascarpone
- 80 g de sucre glace
- 400 ml de crème liquide (35%)
- 1 gousse de vanille ou 1 c. à café d'arôme de vanille

Pâte brisée

- 250g de farine
- 50 g de sucre
- 5 g de sel
- 125 g de beurre froid en dés
- 50 à 60 ml d'eau froide
- 1 jaune d'oeuf (optionnel)
- 1 jaune d'oeuf pour la dorure

Dressage

- Citron vert (zeste)
- 1 pomme verte

TARTE TATIN REVISITÉE

avec le chef Glodi Limangi

PRÉPARATION

Pommes caramélisées

- 01.** Peler les pommes, les couper de deux et retirer le coeur, puis détailler en quartiers.
- 02.** Dans une poêle, faire fondre le sucre jusqu'à obtention d'un caramel.
- 03.** Ajouter les quartiers de pommes et mélanger délicatement.
- 04.** Incorporer le beurre et poursuivre la cuisson quelques minutes.
- 05.** Laisser refroidir puis réserver 1 heure au réfrigérateur.

Crème vanillée

- 06.** Dans la cuve d'un batteur, réunir le mascarpone, le sucre glace, la crème liquide et la vanille.
- 07.** Fouetter jusqu'à obtenir une chantilly ferme et homogène.
- 08.** Transférer la crème dans une poche à douille et réserver 1 à 2 heures au réfrigérateur.

Pâte brisée

- 09.** Mélanger la farine, le sel et le sucre.
- 10.** Ajouter le beurre froid et sabler du bout des doigts jusqu'à obtenir une texture sableuse.



recette de l'émission du
12.12.2025



- 11.** Incorporer progressivement l'eau froide ainsi que le jaune d'œuf.
- 12.** Former une boule sans pétrir, filmer et laisser reposer 30 minutes au réfrigérateur.
- 13.** Abaisser la pâte sur 5 mm d'épaisseur, puis découper des demi-lunes à l'aide d'un emporte-pièce.
- 14.** Badigeonner de jaune d'œuf et cuire 20 minutes à 180 °C.

DRESSAGE

- 01.** Trancher finement la troisième pomme en lamelles.
- 02.** Disposer une demi-lune sablée au centre de chaque assiette.
- 03.** Ajouter les pommes caramélisées sur la base sablée.
- 04.** Pocher quelques points de crème vanillée autour ou sur le dessus.
- 05.** Déposer délicatement les lamelles de pomme crue sur les pointes de crème.
- 06.** Terminer par quelques zestes de citron vert.

