Miki e Tarte Tatin di Miki

Questa ricetta è la versione personalizzata di Michela che ha ridotto drasticamente il burro non caramellando le mele, ma creando prima il caramello. Michela consiglia la Renetta come unica mela.

Ingredienti per 4 persone:

Per la pasta:

- 250 g di farina
- 100 g di burro

- 1 cucchiaio raso di zucchero
- 1 uovo
- 1 pizzico di sale
- 2 cucchiai rasi di acqua

Per il ripieno:

- 1 kg di mele renette
- 200 g di zucchero
- 50 g di burro

Tempi:

Preparazione: 60 minuti

Cottura: 40 minuti

Preparazione:

Imburrare la teglia con i 50 gr. di burro indicati nel ripieno: è necessario e fondamentale creare uno strato omogeneo bianco che ricopra completamente in modo uniforme il fondo della teglia. Questo è il primo passaggio per garantire il distacco del caramello a fine cottura.

Procedere preparando il caramello: prendere un pentolino antiaderente, versare i 200 gr. di zucchero e cuocere a fiamma vivace rimestando continuamente.

Per favorire lo scioglimento dello zucchero, schiacciarlo con il cucchiaio di legno contro i bordi del pentolino.

Per ottenere questo caramello occorre calcolare circa 20 minuti di cottura: attenzione! Il caramello non deve mai bollire altrimenti si cristallizza e ritorna solido! Occorre quindi modulare la fiamma abbassandola, ma non troppo altrimenti il caramello si raffredda e si solidifica.

Una volta ottenuto il caramello versarlo direttamente nella teglia imburrata.

Mettere la teglia in frigo e preparare l'impasto per la base della tarte tatin.
Miscelare con la planetaria la farina con un pizzico di sale e il cucchiaio raso di zucchero.
Aggiungere quindi l'uovo e il burro: continuare a mescolare e unire infine l'acqua.
Avvolgere l'impasto nella pellicola.
Mentre l'impasto della tarte tatin a riposare in frigo.
Passare alle mele sbucciandole e tagliandole a fette spesse circa 4-5 mm: attenzione! Le fette non devono essere troppo grosse, altrimenti non si cuociono, ma neanche troppo sottili, altrimenti durante la cottura tendono a sfarinarsi creando una purea la cui consistenza, in fase di cottura, aggiunge troppo acqua al caramello che così non si solidifica.
Prendere successivamente una padella antiaderente, aggiungere una noce di burro e cuocere le mele rimestando di tanto in tanto.
Quando le fette delle mele risultano morbide senza sfaldarsi è il momento di spegnere il fuoco.
Togliere la teglia e l'impasto dal frigo.
Disporre le mele in modo omogeneo sopra il caramello.
Stendere quindi la pasta riposata con il mattarello ricavando un disco di diametro superiore alla teglia e appoggiarla sulle mele ripiegando la pasta in eccesso dei bordi all'interno.
Infornare per 40 minuti a 180° in modalità ventilata.
Appena sfornata aspettare solo 1 minuto per capovolgere la tarte tatin su un piatto di portata.
Impiattare e servire!

***Vino per l'Abbinamento Perfetto**:* Alpi Retiche Igt Passito Miki

Temperatura di servizio: 9° in bicchieri che valorizzino il profilo aromatico