

TARTA TATIN

3 pomes Golden o Fuji
30 g de mantega
100 g de sucre blanc o morè
1 base rodona de massa brisa o de full
1 pessic de vainilla en pols o essència de vainilla (opcional)
Un toc de canyella

Pelar les pomes i tallar cada una en 12 porcions.

Preescalfar el forn a 200 °C.

En una paella que pugui anar al forn, fondre la mantega i afegir-hi el sucre. Remenar contínuament fins que el sucre es caramel·litzi i es torni de color daurat fosc. Vigilar que no es cremi, ja que donaria un gust amarg.

Afegir les pomes a la paella. Cuinar-les durant 15-20 minuts a foc suau, remenant-les, fins que estiguin lleugerament toves i hagin absorbit el caramel.

Espolvorejar la canyella per sobre de les pomes.

Estirar la massa brisa o de full sobre les pomes, prement les vores cap a l'interior de la paella per segellar bé les pomes.

Fer uns forats petits a la massa, per permetre que el vapor surti durant la cocció.

Introduir la paella al forn preescalfat i coure el tatin durant 20-30 minuts, o fins que la massa estigui ben daurada i cruixent.

Retirar la paella del forn i deixar reposar el pastís durant uns 10 minuts. Això facilitarà el procés de desmotllar.

Desmotllar el pastís girant-lo amb cura, perquè les pomes quedin a la part superior. Servir-lo tebi per gaudir millor de la seva textura i sabor.