

Tarte Tatin aux pêches jaunes et au thym

par Cecilecooks



Réalisation : environ 1h30 (hors repos)

Repos : 30 minutes minimum congélateur, une heure à une nuit au réfrigérateur (pâte brisée),

Cuisson : 10 minutes (caramel), 20 minutes (pêches), 30 minutes (pâte)

Quantité : une tarte de 22 cm de diamètre soit 6-8 personnes

Rétro-planning :

On peut préparer la pâte brisée la veille.

Ingrédients :

Pour la pâte brisée

150 gr de farine

115 gr de beurre

1 pincée de sel

25 gr d'eau

Pour le caramel

100 gr de sucre semoule

50 gr de beurre

Pour les pêches jaunes

1,7 kg à 2 kg de pêches jaunes (une fois pelées et dénoyautées)

2-3 brins de thym

Procédé :

La pâte brisée

1 - Mettre la farine et le sel dans un saladier ou dans le bol du robot. Ajouter le beurre coupé en très petits morceaux. Sabler rapidement du bout des doigts ou à la feuille si vous utilisez un robot..

Attention : le mélange ne doit pas jaunir. Il doit rester couleur « farine ».

2 - Ajouter l'eau, jusqu'à l'obtention d'une boule.

Attention : si elle ne se forme pas, ajouter encore un petit peu d'eau, progressivement jusqu'à obtenir une belle boule.

3 - Fraser avec la paume de la main : il faut écraser et pousser la pâte devant soi avec la paume de la main. Reconstituer la boule à nouveau. Procéder une seconde fois. Cette phase permet de s'assurer que le beurre est bien réparti dans l'ensemble de la pâte. Filmer la boule. Laisser reposer au frais au minimum 2 heures, dans l'idéal une nuit, elle ne sera que plus facile à manipuler le lendemain.

Les pêches jaunes

4 - Quand la pâte a suffisamment reposer, peler les pêches et retirer le noyau. Puis les couper en 2. Disposer les pêches en rosace dans un moule d'environ 22cm, en veillant à installer la partie bombée de la pêche vers le fond du plat. Le cœur de la pêche est donc tourné vers le haut.

Attention a bien garnir en aillant les pêches très serrées. Je fais deux niveaux de pêches, elles dépassent un peu le haut du moule. On peut aussi préalablement, mettre quelques feuilles de thym au fond du moule avant de mettre les pêches.

Le caramel

5 - Dans une poêle ou une casserole, faire un caramel à sec. On peut ajouter de la vanille en grain si on veut. Quand le caramel prend une couleur Carambar, ajouter le beurre. Mélanger et remettre quelques secondes sur le feu pour que le mélange soit lié et lisse.

6 - Verser alors ce caramel sur les pêches et déposer quelques feuilles de thym



La cuisson

7 - Enfourner à 180°C pour 20 minutes. De temps en temps ouvrir la porte du four quelques secondes pour faire échapper la vapeur, ainsi les pêches n'éclateront pas.

8 - Pendant ce temps, abaisser la pâte en un cercle légèrement plus grand que le moule. Mettre le rond de pâte au frais en attendant. Au bout des 20 minutes de cuisson des pêches, enlever le moule du four et disposer la pâte dessus en bordant les pêches. Remettre au four environ 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Attention : surveiller la cuisson de la pâte

9 - Sortir la tarte du four. Retirer une bonne partie du jus/caramel (s'il y en a) en inclinant légèrement le plat. Laisser reposer à température ambiante au minimum une heure la tarte. Et on peut garder la tarte non retournée jusqu'au matin.

Attention : ne retourner la tarte que quand on est prêt à la manger sinon la pâte va ramollir.

10 - Au moment de servir, essayer de faire tourner la tarte dans le moule pour être sûre qu'elle se décollera bien quand on la retourne. Si elle ne bouge pas, faire chauffer le moule sur le gaz par exemple quelques secondes. Quand elle tourne, retourner là et déguster dans la foulée !

Coup de fouet

- on peut remplacer les pêches jaunes par des blanches ou des nectarines.

- on peut mettre la moitié du caramel au fond du plat avec quelques feuilles de thym, puis les pêches, puis l'autre moitié du caramel avec quelques feuilles de thym (c'est ce que j'ai fait)