**TARTE TATIN de Marie-Claire**

Pour 6 personnes (un moule de 23 cm) :

8 belles pommes à chair ferme et acidulée (reine des reinettes, boskoop, braeburn, golden)
225 g de beurre mou
100 g de sucre en poudre
250 g de farine
1 œuf
1 pincée de sel.

Les pommes :

Préchauffer le four à 180°C (th 7). Peler, épépiner les pommes, couper-les en 4, pas en plus petits morceaux. Beurrer un moule rond de 23 cm, à bords hauts avec 50 g de beurre puis poudrer le de 50 g de sucre. Serrer les quartiers de pomme les uns contre les autres dans le moule, le côté bombé du quartier contre le fond du moule, puis mettre une deuxième rangée en bouchant bien les trous avec d'autres quartiers cette fois le côté bombé vers le haut. On obtient deux épaisseurs de pommes qui s'emboîtent tête bêche. Répartir dessus 50 g de sucre puis 50 g de beurre en copeaux.

Mettre au four 60 mn. Les pommes doivent cuire en même temps que se forme le caramel. Oui, c'est beaucoup plus long, parce qu'il faut que les pommes rendent leur jus et qu'ensuite ce jus se mêle au sucre et au beurre, puis que ça caramélise. Le jus doit avoir le temps de sortir des pommes. Tant qu'il y a de l'eau en majorité, ça ne peut pas brûler, et pendant ce temps le jus de pomme s'est intimement mêlé avec le sucre et le beurre et a transmis tout son bon goût au caramel. C’est ce qui fait la différence entre une bonne tarte tatin et une merveilleuse tarte Tatin. Laisser refroidir et mettre au frais toute la nuit. La clef de la réussite tient dans ces quatre mots : ne pas être pressé.

La pâte :

Le lendemain, amalgamer à la main la farine, le sel, et le reste du beurre, incorporer en dernier l'œuf comme on fait pour une pâte brisée. Travailler jusqu’à obtenir une pâte homogène et pas trop ferme. Si nécessaire ajouter quelques cuillerées d’eau tiède. Vous remarquerez qu'il n'y a pas de sucre dans cette pâte. Former une boule puis étaler la au rouleau en un cercle à peine plus grand que le diamètre du moule.

Pour la pâte, ne pas mettre une pâte feuilletée. C'est une pure fantaisie qui n'apporte rien, bien au contraire. Elle va ramollir avec l'humidité du jus des pommes, perdant tout son avantage de croustillance. Si vous ne dégustez pas la tarte dès la sortie du four, vous aurez un machin flasque et sans intérêt gustatif. Et, dernier inconvénient, la pâte feuilletée va cuire trop rapidement, les pommes n'auront pas le temps de devenir fondantes et l'alchimie entre le sucre, le beurre et les fruits ne se produira pas. Certaines diront qu’elles font comme ça depuis toujours et que c'est bon. Bon, ça l'est sûrement. Mais, encore une fois, il y a une différence entre bon et sublime. C'est vous qui voyez.

La tarte :

Recouvrir les pommes avec la pâte. Faire glisser les bords à l’intérieur à l’aide du manche d’une spatule.  Enfourner pendant 35 minutes environ, jusqu'à ce que la pâte soit dorée, dans le bas du four à la chaleur tournante.

Démouler la tarte dès sa sortie du four. Ne pas attendre qu'elle refroidisse, vous ne pourrez plus la démouler car le caramel aura figé. Poser un grand plat sur le moule et retourner l’ensemble, puis soulever doucement le moule. Et là admirer le spectacle de ces quartiers de pomme dorés, brillants, tendres et confits, et surtout sentez le parfum irrésistible. Replacer les quartiers si certains se sont déplacés au démoulage et napper les du caramel qui a coulé à côté, racler le moule avec une maryse, il ne faut rien perdre de cette merveille.

Une tarte Tatin, quand on l'aime vraiment, se sert non pas chaude, mais à peine tiède, et sans rien dessus : ni chantilly, et surtout pas de boule de glace à la vanille, encore moins de crème anglaise. On la déguste toute nue dans la simplicité et la somptuosité de sa saveur.