

## TARTE TATIN

Ingredienti per una tortiera diametro 26 cm (6 persone):

Pasta:	Farina 00:	250g
	Burro:	120g
	Acqua fredda:	100 g
	Sale:	un bel pizzico
	Zucchero di canna:	10g
	Vanillina:	1 bustina
Frutta:	Mele renette della Val d'Aosta: 5 o 6 mele, secondo la taglia (circa 700 g prima della pulitura)	
Caramello:	Zucchero di canna:	100g
	Burro:	80g

Per la preparazione della Tarte Tatin che piace tanto alla mia famiglia, l'ingrediente essenziale è la mela renetta della Val d'Aosta, che si trova solo in Val d'Aosta da ottobre a dicembre. Il trucco fondamentale dell'esecuzione è il raggiungimento della giusta caramellatura dello zucchero, che richiede una certa sensibilità e velocità di reazione.

La ricetta è stata originariamente ricavata interpretando quelle reperibili in Internet, ma è stata messa a punto evitando gli errori che, stranamente, si trovano in tutte le versioni. Per rendersi conto degli errori, basta provare a rivoltare la torta quando è raffreddata, come consigliano tutti.

Prima di iniziare, occorre tagliare a dadini il burro e lasciarlo per una mezz'ora a temperatura ambiente, in modo che si ammorbidisca. Accendere anche il forno elettrico a 200 gradi.

La pasta si prepara mettendo tutti gli ingredienti, tranne il burro, in una terrina. Mescolare bene, poi aggiungere il burro e mescolare con le mani fino ad ottenere un impasto omogeneo. Smettere di impastare non appena il burro è tutto incorporato, evitare la mescolatura eccessiva. Lasciare riposare la pasta coperta, non al caldo ma non in frigo, mentre si prepara il resto.

Il caramello si prepara nella stessa teglia antiaderente da 26 cm in cui si cuoce la torta. Versare gli ingredienti nella teglia e metterla sul fuoco medio/basso del gas mescolando continuamente con un cucchiaio di legno. Il burro si scioglie e, dopo alcuni minuti, inizia a fare delle bolle. Continuare a mescolare finché termina la produzione delle bolle, segno che il burro ha perso tutta l'acqua che contiene. Proseguire ancora qualche minuto finché il composto emana il tipico odore del caramello e il colore diventa beige scuro. Togliere dal fuoco; per evitare che la caramellatura prosegua, mettere la teglia a bagno nel lavello con 5 cm di acqua fredda, evitando che l'acqua vada all'interno. Mentre il caramello raffredda completamente, preparare le mele. Sbucciare e tagliare le mele a spicchi (8 spicchi per mela), togliendo anche il picciolo e il torsolo. Non lasciare troppo le mele tagliate per evitare che anneriscano, ma disporle subito nella teglia, che ha sul fondo il caramello raffreddato. Formare un giro di spicchi a 1 cm dal bordo, un altro giro all'interno, poi un terzo giro sopra gli altri due e terminare disponendo simmetricamente gli spicchi rimasti dove c'è ancora spazio.

Infarinare leggermente la pasta e stenderla col mattarello fino a formare un cerchio leggermente più grande della teglia. Appoggiare la pasta sulle mele e spingerla delicatamente in modo che appoggi bene sulle mele e faccia tenuta lungo il bordo.

Infornare a 200 gradi per 15 minuti, poi abbassare la temperatura a 180 gradi e lasciare ancora 15 minuti.

Sfornare, appoggiare sulla teglia il piatto di portata (da 30 cm), e subito girare velocemente stando attenti alle scottature. Non attendere che la torta si raffreddi prima di girarla, perché, se si raffredda, il caramello si indurisce e fa attaccare tutto alla teglia.

Lasciare la torta coperta con la teglia e servire tiepida, dopo 1 ora e mezza al massimo.