

Tarte Tatin mini alle pere



Con queste Tarte Tatin mini reinterpreto un classico assoluto della cucina francese. Très bon!

La Tarte Tatin è conosciuta come torta di mele. La sua caratteristica è che viene cotta a testa in giù e solo dopo rovesciata. Sembra che sia stata inventata per errore da due signore francesi, le sorelle Tatin. A una delle due sorelle pare sia scivolata la torta dalle mani, finendo per terra. Invece di ricominciare a prepararla da capo, la signora ha recuperato innanzitutto la frutta e l'ha posta sulla teglia. Poi l'ha ricoperta con della pasta sfoglia fresca... dando vita alla Tarte Tatin. La storia non sembra molto appetitosa, ma lo sono questi tortini. Consiglio: serviteli con un po' di gelato alla vaniglia e sarete subito al settimo cielo...

- 2 pere, pelate, senza semi e tagliate a metà
- 100 g di zucchero cristallizzato
- 20 g di burro
- 1/2 limetta
- 1/2 stecca di vaniglia, grattare il midollo
- 1 pasta sfoglia di circa 5-6 mm di spessore e tagliata a rondelle di circa 10 cm di diametro

1. Mescolare il succo della limetta con il midollo di vaniglia e cospargerlo sopra le pere.
2. Caramellare lo zucchero cristallizzato con il burro in una padella.
3. Versare il caramello liquido in 4 formine da forno di porcellana o di ceramica. Porre le pere a metà a testa in giù nelle formine e cuocere il tutto nel forno preriscaldato per circa 10 minuti a 180 °C (aria ventilata).
4. Dopo 10 minuti togliere le formine dal forno e porvi sopra, con attenzione, la pasta sfoglia. Il bordo della pasta sfoglia deve trovarsi fra la pera e il bordo della formina. Cuocere nel forno ancora per circa 12-15 minuti, sempre a 180 °C.
5. Tirare fuori le formine dal forno e rovesciarle su un piatto.

Durata: circa 40 minuti