

# Tarte Tatin



## Nagerecht

appel

**4 personen**

**Land:** Frankrijk

**Bereidingstijd:** 40 minuten

**Seizoen:** herfst en winter



## Ingrediënten

- 6 appels (beetje zure, zoals goudreinetten)
- 100 g suiker
- 50 g boter
- 250 gr pâte brisée (zie onderstaand 'basisrecept deeg pâte brisée')

## Bereidingswijze

1. **Basisrecept voor 320 gr deeg pâte brisée:** zeef 200 gr bloem in een grote mengkom, voeg 1 el suiker (voor een zoete taart) of een snuf zout (voor een hartige taart), 100 gr boter en 1 ei toe. Kneed met de hand tot een samenhangend deeg. Indien nodig voeg je

- nog 1 el water toe. Maak een deegbol en laat dit een uur opstijven in de koelkast. Rol het deeg voor gebruik dun uit en prik het in met een vork. Luiards nemen 250 gr bladerdeeg.
2. Verwarm de oven voor op 180 °C. Schil de appels, snijd ze in tweeën en haal het klokhuis eruit. Smelt de suiker in een ovenvaste koekenpan (28 cm Ø) op laag vuur. Als de gesmolten suiker helemaal glad is, maar nog licht van kleur, kan de appel erbij; leg de partjes met de bolle kant naar beneden in de suiker. Verdeel de boter hierover en laat even verder stoven met het deksel op de pan. Daarna nog 5 minuten op het vuur laten staan zonder deksel, tot het meeste vocht verdampt is maar de appel wel is begonnen met karamelliseren.
  3. Rol het deeg uit tot een dunne lap (ongeveer ½ cm) en leg dit over de appel. Prik met een vork een paar gaatjes in het deeg. Bak de tarte Tatin in ongeveer 20 minuten in de voorverwarmde oven tot het deeg goudbruin en gaar is. Laat de taart even afkoelen in de vorm voordat je hem omdraait.

## Tenslotte

Naar verluidt is Tarte Tatin, zoals zoveel andere uitvindingen, het resultaat van een vermeende mislukking. Hoe dan ook, de schepping van de gezusters Tatin uit Lamotte-Beuvron (Sologne) heeft nogal wat losgemaakt. Niet alleen in Lamotte-Beuvron, dat zich tot in de eeuwigheid Tarte Tatin-hoofdstad mag noemen, maar ook binnen het Hollandse koksgilde. Tarte Tatin is chez nous één van de meest gekopieerde en geparodieerde gerechten. En dan noem ik het niet per ongeluk een gerecht in plaats van een nagerecht, want de familienaam van de gezusters is inmiddels in de aanduiding van een keukentechniek veranderd. Een 'Tatin van..' is de titel van gerechten die op de een of ander manier omgedraaid, op z'n kop gelegd zijn. In de keuken van Paul Bocuse kwam ik de Tarte Tatin ook tegen, in een éénpersoonsversie. In de video is Christophe Mueller -één van de 3(!) Meilleurs Ouvriers de France in de keuken van Bocuse, herkenbaar aan de Franse driekleur op zijn boord- nog het meest enthousiast over het feit dat hij de appelschillen gebruikt die anders in de vuilnisbak verdwenen waren. We zien de oude meester zelf ook nog even voorbyschuiven. Sinds het filmpje op FoodTube staat is het meer dan 40.000 keer bekeken en dat heeft zijn uitwerking niet gemist: de Tarte Tatin van Bocuse ben ik al een paar keer in Nederlandse restaurants tegengekomen. Het recept van de **Tarte Tatin van Paul Bocuse** voor 1 persoon volgt hier: Schil 1 appel en haal het klokhuis eruit met een appelboor en vul het ontstane gat op met een stukje (van een andere) appel. Bewaar de schillen en het klokhuis. Houd de appel heel. Laat de schillen en het klokhuis 20 minuten koken in een pan met water. Gooi de schillen en het klokhuis weg, laat het water inkoken. Nu ontstaat een appelsiroop. Maak karamel van 15 gr suiker en 7 gr roomboter. Doe de karamel in een klein bakje van aluminium. Leg er de geschilde appel in. Vul het gat van de appelboor op met een stukje van een andere appel. Zet het bakje een uur op 150 graden in de oven. Haal het uit de oven en leg er de (koek)bodem op, draai het bakje om en haal de tarte tatin eruit. Bestrijk het taartje met de appelsiroop. Je kunt voor de koekbodem bovenstaand pâte brisée recept maken en er rondjes uitsteken, maar je kunt ook een lekker zandkoekje van een goede banketbakker nemen. Kijk ook naar het filmpje op deze website.