

TARTE TATIN de PATATE DOUCE

De Mauro Colagreco

Ingrédients

- 200gr de sucre
- 800 gr de patate douce
- 1 pâte feuilletée
- 200 gr de crème fraîche liquide
- 1 gousse de vanille
- 20 gr de sucre glace
- Fleur de sel

Fondre le sucre dans la poêle jusqu'à obtenir un caramel foncé.

Le verser sur une plaque antiadhésive ou du papier sulfurisé. Laisser refroidir.

Lorsque le caramel est bien dur, mixer-le pour obtenir une poudre.

Nettoyer et éplucher les patates et tailler-les en fines lamelles avec une mandoline.

Tapisser le fond d'un plat à four carré avec une 1^{ère} couche de poudre de caramel.

Déposer les patates et la fleur de sel.

Recommencer en intercalant les couches jusqu'en haut du plat en finissant par la couche de caramel.

Couvrir avec du papier alu et enfourner à 100° pendant 1 heure.

Monter ensuite à 150° pendant encore 1 heure.

Enlever le papier alu et terminer la cuisson à 165° pour caraméliser la préparation, 25 mn environ.

Laisser tiédir la tatin à température ambiante.

Une fois refroidie, couvrir la tarte avec la pâte feuilletée.

Enfourner à 170° pendant 20mn jusqu'à obtenir une belle coloration.

Laisser refroidir légèrement, retourner et démouler la tarte.

Accompagner la tarte d'une chantilly maison à la vanille.

Dans un bol fouetter la crème avec le sucre glace et la chair de la gousse de vanille jusqu'à obtenir une texture chantilly.

Après quelques minutes intenses, le résultat est là.

La tarte peut aussi s'accompagner d'une boule de glace à la vanille ou à la noisette.

Le principal : Se régaler !