

## Tarte Tatin

Recette à froid – Granulométrie < 0.1cm



### Ingrédients

Ingrédients	Quantité
Easy-Base+®	23 gr
Beurre	90 gr
Jus de pommes	150 gr
Sucre	180 gr
Pommes à cuire	300 gr

Préparation	30 mn
Cuisson	10 mn
Portions	10

## Processus de Fabrication

### Avec Robot chauffant

Pommes à cuire : réaliser un caramel avec le sucre, ajouter le beurre et sauter les pommes dans le caramel.

Dans le robot, mettre les ingrédients et le Easy-Base+ et mixer le tout à environ 100°C jusqu'à la fonte totale du texturant. Assurez-vous que le Easy-Base+ soit correctement fondu en faisant le test de la cuillère. Aucune particule ne doit être visible sur le dos de la cuillère. Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.

### Sans Robot chauffant

Dans une casserole, faire fondre l'Easy-Base+ préalablement haché ou râpé avec l'eau.

Pommes à cuire : réaliser un caramel avec le sucre, ajouter le beurre et sauter les pommes dans le caramel. Ajouter cette préparation au Easy-Base+ fondu et porter le tout à ébullition.

Couler dans les moules de votre choix et refroidir. Démouler et couper selon vos envies.



*Astuce du chef : Pour une bonne densité de la masse, il est nécessaire d'ajouter un peu de liquide pour que la préparation soit coulée et non lissée à la spatule.*

*La tarte Tatin est ici déclinée en quatre textures ou adaptations.*

*En haut : la mousse.*

*A gauche : texture modifiée lisse.*

*En bas : tarte traditionnelle.*

*A droite : tarte adaptée au manger-mains et en texture lisse.*

### Valeurs Nutritionnelles pour 100 gr

Energie	139	Kcal
Energie	579,84	Kj
Lipides	7,64	gr
AG Saturés	4,51	gr
Glucides	15	gr
Sucres	11,37	gr
Protéines brutes	1,96	gr
Sodium	0,06	gr

# Easy-Base+

