

Mini Tatin ai pomodorini – Candice Renoir



foto Daniele Poli

Tipico dolce francese la **Tarte Tatin** – per esteso *Tarte des Demoiselles Tatin* – è una torta di mele capovolta che nasce alla fine del XIX secolo da un errore, come spesso accade, di una delle sorelle Tatin, Stéphanie e Caroline proprietarie dell'*Hotel Ristorante Tatin* a Lamotte-Beuvron a Loir-et-Cher, molto frequentato da cacciatori.



Un giorno in cui c'erano molti clienti, mentre Stéphanie era in cucina e Caroline si occupava del ricevimento della clientela, si accorgono che non c'era il dessert decidono allora di preparare in velocità una torta di mele, specialità

del ristorante, e la infornano senza però aver foderato la teglia con la pasta brisèè (o sfoglia). Per rimediare misero la pasta sopra al composto e decisero di servire il dessert com'era. I commenti e i complimenti che seguirono hanno proclamato il successo di questa deliziosa torta

Louis Vaudable, proprietario del celebre ristorante **Maxim's** a Parigi, la assaggiò durante una cena di cacciatori all'albergo Tatin. Ne fu entusiasta tanto che chiese la ricetta, la richiesta fu educatamente rifiutata con un "*secret professionnel oblige*". Deciso ad avere quella ricetta mandò dalle due sorelle, uno dei suoi pasticceri in incognito spacciandosi per giardiniere. Scoperto il segreto fece ritorno a Parigi e questa versione venne battezzata come una copia onesta della torta delle signorine Tatin.



La torta ha vinto l'approvazione dei buongustai e ha ottenuto le sue lettere di nobiltà grazie al grande gourmet **Curnonsky**, ed è diventata un Classico della Pasticceria Francese. L'Hotel Tatin avrà l'onore di essere incluso nella prima guida Michelin.

Della torta esistono numerose ricette che prevedono l'utilizzo di altri tipi di frutta e nell'ultimo ventennio sono emerse innumerevoli varianti salate da servire come buffet o come antipasto.

Nell'episodio 3 della prima stagione Candice rientra a casa con la spesa mentre suo figlio Jules è intento a tagliare i pomodori; così ci siamo immaginate che Candice, prendendo il posto del figlio, preparasse una tatin salata per il suo bel Hervè, magari per una cena romantica tanta desiderata.

In questa versione i sapori e i profumi del sud della Francia esplodono ad ogni boccone.



Ingredienti per 4/5 persone:

Pasta sfoglia 1 rotolo
Pomodorini 500 gr
Olio EVO 3 cucchiari
Aceto balsamico 3 cucchiari
Zucchero semolato 2 cucchiari
Aglione 1 fesa
Timo 1 rametto
Origano 1 rametto
Sale q.b.
Pepe q.b.

Lavate i pomodori e tagliateli a metà.

In una padella fate scaldare l'olio con il timo e l'origano sfogliati, posizionate i pomodori, abbassate il fuoco, salate, pepate e fate cuocere per 5 minuti.

Sfumate con l'aceto balsamico, fate cuocere ancora 1 minuto, allontanate dal calore.

Allargate bene la pasta e ritagliate dei dischi leggermente più larghi degli stampini.

Sul fondo degli stampini cospargete con lo zucchero e dividete l'intingolo di cottura dei pomodorini.

Disponete i pomodorini in modo da coprire il fondo con la parte tagliata verso il basso.

Coprite con la sfoglia sigillando i bordi verso l'interno.



Infornate (forno preriscaldato) a 200° per 25 minuti.

Sfornate, rovesciate immediatamente su un piatto da portata e lasciate intiepidire prima di servire.

Note

- Potete preparare anche un'unica tatin che andrete a tagliare a fette una volta portata in tavola
- Potete utilizzare qualsiasi tipo di pomodorino