10 Οκτωβρίου 2015

Ανάποδα είναι καλύτερα: τάρτα τατέν με μήλα

/ Επιστήμες, Τέχνες & Πολιτισμός



photo: Justine Laurent

του Δημήτρη Μπούτου.

Αν η αδέξια Καρολίν Τατέν δεν είχε κάψει τα μήλα της τάρτας της, με αποτέλεσμα να καραμελώσουν και στη συνέχεια να την αναποδογυρίσει για να κρύψει το λάθος από τους πελάτες, η γαλλική κουζίνα θα είχε στερηθεί ένα από τα διασημότερα επιδόρπιά της. Σύμφωνα με την ιστορία οι άτυχες, πλην διάσημες, αδερφές Tatin ζούσαν περί τα τέλη του 19ου αιώνα στην πόλη Lamotte-Beuvron, όπου συντηρούσαν οικογενειακό πανδοχείο. Ξακουστές στην περιοχή για τις τάρτες τους, δεν ήταν λίγοι εκείνοι που απευθύνονταν σε αυτές αποκλειστικά για τη σπεσιαλιτέ τους, την τάρτα μήλου. Ο σχετικός θρύλος θέλει μία μέρα τα μήλα να καίγονται κατά λάθος και να καραμελώνουν στο πάνω μέρος. Αναλαμβάνει τότε δράση η Καρολίν, που για να μη “χάσει” την τάρτα, άπλωσε τα σκουρόχρωμα πλέον μήλα στο σκεύος που την έψηνε και τα σκέπασε με τη ζύμη. Φούρνισε την ανάποδη τάρτα και την έψησε κανονικά. Μεγάλη η έκπληξη των πελατών όταν το απροσδόκητο γλυκό σερβιρίστηκε, αλλά η γεύση και η μυρωδιά των καραμελωμένων μήλων κατέστησαν τη συνταγή μία από τις δημοφιλέστερες της

περιοχής και μία από τις πιο αγαπημένες ως σήμερα.

Το καραμέλωμα της επιφάνειας παραμένει το ηδονικότερο αλλά και πιο κρίσιμο σημείο. Γι’ αυτό τον σκοπό (και κατά την αυθεντική εκδοχή της συνταγής) τα μήλα με τη ζάχαρη πρέπει να ψήνονται αρχικά στον φούρνο και μετά στο μάτι της κουζίνας, ώστε να καραμελώσουν αρκετά πριν τα σκεπάσει η ζύμη και ξαναμπούν, ως τάρτα πια, στον φούρνο. Για τους ανυπόμονους (σαν του λόγου μου) υπάρχει και ευκολότερη οδός – ιδού:

Τάρτα Tatin – για τη ζύμη χρειαζόμαστε

- **200 γραμμάρια αλεύρι (για όλες τις χρήσεις)**
- **100 γραμμάρια βούτυρο**
- **30 γραμμάρια ζάχαρη**
- **λίγο αλάτι**
- **δύο αυγά**

Για τη γέμιση:

- **1½ κιλό μήλα (κόκκινα και γλυκά ή γκόλντεν)**
- **150 γραμμάρια ζάχαρη**
- **80 γραμμάρια φρέσκο παχύ βούτυρο**

Πρώτα η ζύμη. Αλεύρι, ζάχαρη και αλάτι ανακατεύονται μαζί με μικρά κομμάτια βούτυρου και όλα αυτά τα τρίβουμε μέχρι να δημιουργηθούν κομμάτια ζύμης – περίπου σαν ψίχουλα – που θα έχουν όλα την ίδια υφή. Στο στεγνό αυτό μίγμα προσθέτουμε τα αυγά και ζυμώνουμε γρήγορα ώστε να ενωθούν όλα τα υλικά, μα όχι πάρα πολύ – δεν χρειάζεται να είναι απόλυτα ομοιογενές. Το πλάθουμε σε σχήμα μπάλας και το πατάμε για να πλατύνει. Αν στο μεταξύ διαπιστώσουμε πως παραείναι σφιχτό, προσθέτουμε μία κουταλιά της σούπας νερό για να «λυθεί». Τυλίγουμε σε μεμβράνη τη ζύμη, μετά το άνοιγμά της, και την αφήνουμε στο ψυγείο για περίπου 40 λεπτά.

Προετοιμάζουμε τώρα τον φούρνο ζεσταίνοντάς τον στους 180 βαθμούς. Από πάνω, στο μάτι της κουζίνας και σε μέτρια φωτιά, ρίχνουμε τη ζάχαρη στη φόρμα που θα χρησιμοποιήσουμε και την αφήνουμε να λιώσει μέχρι να ξανθύνει ενώ ανακατεύουμε κυκλικά. Όταν έχει λιώσει πια τελείως, προσθέτουμε το βούτυρο και, αφού με τη σειρά του διαλυθεί και αυτό, προσθέτουμε τα μήλα, που προηγουμένως τα έχουμε καθαρίσει και κόψει σε τέταρτα. Τα απλώνουμε στον

πάτο του σκεύους που θα ψήσουμε την τάρτα – σε κυκλικό σχήμα – σαν πεσμένο ντόμινο: το ένα να μισοσκεπάζει το άλλο, ξεκινώντας από τις άκρες της φόρμας και τελειώνοντας στο κέντρο. Όσα κενά δημιουργηθούν, τα καλύπτουμε με κομμάτια μήλου και, μόλις ροδίσουν, βγάζουμε το σκεύος από τη φωτιά.

Η ώρα της ζύμης, ξανά. Την βγάζουμε από το ψυγείο και την ανοίγουμε σε πλάτος τέτοιο που να ξεπερνά κατά τι εκείνο της φόρμας. Σκεπάζουμε τα μήλα και το κομμάτι που περισσεύει περιμετρικά, το γυρίζουμε και το εφαρμόζουμε στις άκρες του σκεύους. Τρυπάμε σε κάποια σημεία τη ζύμη με το πηρούνι και ψήνουμε την τάρτα για περίπου 45 λεπτά στην ίδια θερμοκρασία. Όταν έχει πάρει το αναμενόμενο χρώμα, την βγάζουμε και την αφήνουμε να κρυώσει για περίπου ακόμα 15 λεπτά. Όχι παραπάνω, γιατί αξίζει να σερβιριστεί ζεστή. Για πετυχημένη "έξοδο" της από το σκεύος, ακουμπάμε πάνω στη φόρμα την πιατέλα που θα την σερβίρουμε.

Μπορεί να συνοδευτεί έξοχα από σαντιγύ (χειροποίητη κατά προτίμηση, παραμερίζοντας τις του εμπορίου) αλλά και παγωτό βανίλια. Οι εναλλακτικές εκδοχές της είναι ισάριθμες με τα φρούτα που αγαπάτε.

Πηγή: bostanistas.gr