Pastís Tatin

La il.lusió que em va fer trobar pasta de full sense gluten. La tarta Tatin ja m’agradava abans que em detectessin la celiaquía, així que ara xalo quan trobo que no estic tant limitada amb les receptes. Poc a poc.

Per 6 persones
Temps: 1 hora
Ingredients:

- -3 pomes grans
- -100 gr de sucre
- -Pasta de full normal o sense gluten

Elaboració:

Necessitaràs un motlle preferiblement rodó, de paret alta i d’uns 24 centímetres de diàmetre.

PAS 1: Pelem les pomes i les tallem a quarts. Mentres calentem el forn a 180º.
PAS 2: Caramelitzem el sucre al mateix motlle al foc, amb una mica d’aigua, molt poca, fins obtenir un caramel marró. Després hi afegim la poma i la deixem bullir durant 5 minuts a foc molt suau. Anem remenant que el caramel vagi per tots els quarts de poma.
PAS 3: Passat el temps els col.loquem ben ordenats al fons del motlle i ho deixem refredar.
Fora del foc, cobrim el motlle amb la massa i dobleguem els laterals per damunt de la poma, com si fos un llit.
PAS 4: Posem el motlle al forn i el coem 25 o 30 minuts fins que la massa estigui daurada. Traiem del forn i deixem refredar una mica. Llavors desmotllem.

No passa res si la fruita es queda enganxada al motlle, ja trobaràs la petjada que ha deixat i la podràs tornar a col.locar com un trencaclosques.

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

www.lamevacuina.cat

Bon Profit!