

Hagen Gnote  
LIVRET DE  
RECETTES  
N° 16

# Hagen Gnote

Cuisiner et savourer en fin gourmet



*Sucrée ou salée*

# Tarte Tatin

Des recettes renversantes

## HAGEN GROTE – INFOS UTILES L'HISTOIRE DE LA TARTE TATIN

Nous devons la tarte Tatin classique à une maladesse dans une cuisine d'un restaurant de province. Après avoir connu un grand succès en France, elle a conquis toute l'Europe.

Pour atteindre son lieu de naissance, on traverse la Loire à 100 km au sud de Paris près d'Orléans. Encore 38 minutes en direction du Sud et vous arrivez dans la petite ville de province Lamotte-Beuvron. Dans ce lieu d'à peine 4500 habitants, les demoiselles Stéphanie et Caroline Tatin héritèrent de leur père, il y a plus de 100 ans, un petit hôtel-restaurant. Il était situé en face de la gare avec sa liaison ferroviaire pour Paris.

Le week-end, les grandes sociétés de chasse parisiennes venues ici se retrouvaient pour des repas copieux dans l'hôtel-restaurant « Hôtel Tatin et Terminus ». Tandis que la sœur Caroline était responsable du service, Stéphanie s'affairait en cuisine. Dans l'agitation d'un grand repas, la maladesse eut lieu. Stéphanie empila les pommes sans pâte dans le moule.

Il existe plusieurs versions de la raison de ce petit malheur. On dit que Stéphanie se laissait facilement distraire dès qu'il y avait beaucoup d'activité en cuisine. Une autre version raconte que le gâteau prêt a glissé hors de son moule et y a été tout simplement remplacé mais à l'envers. Une troisième version prétend que les sœurs Tatin n'avaient pas de four et avaient cuit intentionnellement le gâteau à l'envers sur la plaque sous une cloche. Cette dernière version est cependant très improbable. Comme le relate le guide Michelin, l'ancien four trône fièrement dans le bar de l'hôtel-restaurant Tatin, qui existe toujours (5 Av. de Vierzon, 41600 Lamotte-Beuvron). Quelle que soit la façon dont la maladesse a eu lieu, le fait décisif est que Stéphanie a posé la pâte brisée prête à l'envers sur la couche de pommes cuites dans le beurre et le sucre en train de caraméliser. La tarte a été ainsi cuite à l'envers puis démoulée. Nous savourons aujourd'hui encore le délicieux résultat.

Pour la préparation de la tarte Tatin, le recours à une variété de pomme adaptée est décisif. Les morceaux de pomme doivent conserver leur structure, ne doivent pas fondre ou perdre trop d'eau. La variété qui se prête le mieux est la Reinette, poussant merveilleusement dans la région de Lamotte-Beuvron, variété à laquelle appartient la Boskoop. La Golden, qui reste bien ferme lors de la cuisson, est aussi une pomme de premier choix pour la tarte Tatin. On utilise traditionnellement une pâte brisée, que l'on trouve aussi en magasin prête à l'emploi. Si vous souhaitez faire vous-même la pâte, vous trouverez une recette détaillée de la pâte brisée dans les recettes du livret. Une pâte feuilletée (toute prête) convient aussi parfaitement.

Si une bonne recette est indispensable, un moule adapté est un facteur essentiel pour réussir une bonne tarte Tatin. La fonte d'aluminium s'avère un matériau de première qualité. Comme la fonte classique, elle répartit parfaitement la chaleur et ce de façon homogène. Plus légère, elle permet la fabrication de moules plus faciles à manipuler. Enfin un revêtement antiadhésif permet un démoulage aisé. Hagen Grote fabrique, d'après sa propre conception un moule spécial tarte Tatin en fonte d'aluminium au revêtement antiadhésif avec des poignées intégrées qui ne gênent pas lors du démoulage.



# Tarte Tatin



# TARTE TATIN CLASSIQUE

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Tarte Tatin classique

6-8 pommes (selon la taille, environ 1,1 kg)  
200 g de sucre  
80 g de beurre  
1 pâte brisée ou 1 pâte feuilletée

Dans la recette suivante, on utilise de la pâte brisée prête à dérouler. Une bonne pâte feuilletée du commerce convient aussi. Voici une recette de pâte brisée.

### Pâte brisée

250 g de farine  
125 g de beurre  
½ c. à café de sel  
6 c. à soupe d'eau  
1 œuf

Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser prendre la température ambiante. Former un puits dans la farine qu'on aura tamisée sur le plan de travail. Disposer les morceaux de beurre ramolli dans ce puits et saupoudrer de sel. Ajouter l'œuf et quelques cuillérées à soupe d'eau. Incorporer la farine progressivement au mélange œuf-beurre et ajouter l'eau restante. Afin d'obtenir une pâte lisse, procéder rapidement. Si la pâte semble trop ferme ou fendillée, ajouter encore un peu d'eau. La laisser ensuite reposer recouverte au moins 1 heure au réfrigérateur.

## Préparation

### Tarte Tatin classique

**1** Placer le moule à Tatin sur la plaque chauffante et préchauffer rapidement à feu moyen. Répartir 170 g de sucre dans le moule, le chauffer lentement jusqu'à ce qu'une coloration doré-brun apparaisse et que des bulles se forment. Pour bien répartir le sucre, il suffit d'agiter le moule. Remuer avec la cuillère peut occasionner des rayures superficielles.

**2** Parsemer le sucre de 50 g de beurre en flocons. Laisser grésiller brièvement, puis retirer du feu, en se protégeant avec des gants ou maniques.

**3** Éplucher les pommes, les épépiner et les couper chacune en 6 tranches. En commençant par le bord extérieur, disposer les morceaux de pomme en cercle avec le côté bombé situé vers le fond du moule. Pour la rangée suivante, combler les espaces vides en plaçant les morceaux de pomme cette fois-ci avec le côté bombé situé vers le haut du moule, et ainsi de suite. Dès que le moule est entièrement recouvert avec les tranches de pomme, saupoudrer 30 g de sucre et répartir 30 g de petits morceaux de beurre.

**4** Recouvrir d'une pâte brisée (ou feuilletée), enfoncer les bords de pâte qui dépassent à l'intérieur du bord du moule. Faire cuire pendant 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C. Sortir avec des maniques ou des gants puis laisser reposer pendant 15 minutes. Placer un plat à tarte de taille correspondante sur le moule à tarte Tatin. En utilisant des maniques, retournez la tarte encore chaude avec précaution sur le plat. Servir chaud avec du sucre en poudre, de la crème, de la cannelle ou de la glace à la vanille.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

**Moule à tarte Tatin**  
Réf. 025B01  
**69,95 €**



**Manique l'unité, rouge**  
Réf. 566H05R  
**8,95 €**



**Plat blanc en porcelaine Ø 33 cm**  
Réf. 195B01  
**14,95 €**





# TARTE TATIN PEPERONATA

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Pâte brisée

250 g de farine  
125 g de beurre  
½ c. à café de sel  
4-6 c. à soupe d'eau  
1 œuf

### Peperonata

2 poivrons rouges  
2 poivrons jaunes  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à café de romarin, haché finement  
1 c. à café de sucre  
12 olives noires, marinées dans l'huile  
2 gousses d'ail  
Sel et poivre  
1 pâte feuilletée ou 1 pâte brisée

### De plus

Huile d'olive fruitée  
Jus d'un ½ citron  
Persil et origan

## Préparation

### Pâte brisée

Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser se réchauffer à température ambiante. Tamiser la farine sur le plan de travail et faire un puits dans le milieu. Mettre des morceaux de beurre à température ambiante dans le puits et saupoudrer de sel. Ajouter l'œuf et quelques c. à soupe d'eau. Incorporer peu à peu la farine au mélange œuf-beurre et ajouter le reste d'eau. La préparation de la pâte doit être réalisée rapidement afin d'obtenir une pâte souple. Si elle est trop ferme ou craquelée, ajouter un peu d'eau. Laisser ensuite reposer, recouverte, au moins 1 heure au réfrigérateur.

### Peperonata

**1** Placer les poivrons entiers dans un plat, les faire cuire 20 minutes dans un four préchauffé à 200 °C jusqu'à ce que des bulles noires se forment sous la peau des poivrons. Sortir les poivrons du plat et les recouvrir 10 minutes d'un torchon humide afin que la peau se détache facilement. Enlever les peaux, couper les poivrons en deux, retirer les pédoncules, les graines et les cloisons. Découper dans le sens de la longueur de longues bandes de 2 cm de largeur.  
**2** Badigeonner le moule à Tatin avec 2 c. à soupe d'huile d'olive. Saupoudrer de romarin et de sucre. Disposer les lanières de poivrons en étoile sur le fond du moule de façon à former un joli motif.  
**3** Dénoyer les olives, peler les gousses d'ail et les découper en fines tranches. Répartir olives et ail dans le moule à Tatin, saler et poivrer. Recouvrir d'une pâte brisée ou feuilletée (surgelée) et cuire au four préalablement chauffé à 200 °C pendant 25 minutes. Retirer du four avec des gants ou des maniques, laisser reposer brièvement, puis démouler.

### Finition et dressage

Parsemer de quelques gouttes d'huile d'olive fraîche et de quelques gouttes de citron. Saupoudrer de fines herbes fraîchement hachées.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

**Moule à tarte et tourte**  
ø 24, 5 cm  
Réf. 524X02 **24,95 €**



**Agrimetto**  
bouteille de 250 ml  
Réf.200C03  
**21,95 €**



**Hachoir berceuse avec planche à découper**  
Réf 106G09  
**49,95 €**





# TARTE TATIN AUX TOMATES

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Tarte Tatin aux tomates

2 c. à soupe de sucre  
50 g de beurre  
2 échalotes  
1 c. à café de romarin, haché finement  
1 kg de tomates  
16 tomates cerises  
Ail, haché finement  
Thym, origan  
Sel et poivre  
2 c. à soupe d'huile d'olive  
1 pâte feuilletée ou 1 pâte brisée  
Mozzarella  
1 bouquet de basilic  
Vinaigre balsamique

## Préparation

### Tarte Tatin aux tomates

**1** Placer le moule à Tatin sur la plaque chauffante. Le préchauffer pendant 5 minutes d'abord à feu doux, puis à feu moyen. Répartir le sucre, le chauffer lentement jusqu'à ce qu'une coloration doré-brun apparaisse et que des bulles se forment. Pour bien répartir le sucre, il suffit d'agiter le moule. Remuer avec la cuillère peut occasionner des rayures superficielles. Parsemer le sucre de 50 g de beurre en flocons. Ajouter les échalotes finement hachées et le romarin. Laisser grésiller brièvement, puis retirer du feu.  
**2** Retirer les pédoncules des tomates. Sur le côté opposé, former une croix avec la pointe d'un couteau. Blanchir les tomates une à une dans de l'eau bouillante pendant 10 secondes. Peler les tomates, les couper en deux et en presser l'excès de jus. Placer les moitiés de tomates bien serrées les unes à côté des autres avec le côté arrondi vers le fond du moule. Garder les tomates cerises entières et les répartir entre les moitiés de tomates. Assaisonner avec l'ail, le thym, l'origan, le sel et le poivre. Répartir 2 c. à soupe d'huile d'olive sur les tomates.  
**3** Recouvrir avec une pâte brisée ou pâte feuilletée, enfoncer les bords de pâte qui dépassent à l'intérieur du bord du moule. Piquer délicatement la surface de la pâte à la fourchette. Cuire la tarte au four préalablement chauffé à 180 ° C environ 30 minutes. Placer un plat de service sur le moule, puis démouler la tarte encore chaude. Répartir la mozzarella découpée en cubes, et décorer avec des feuilles de basilic et quelques gouttes de vinaigre balsamique.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. [UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :](#)

**Moule à tarte Tatin** rouge cerise  
Ref. 500C03OR  
**109,95 €**



**Vinaigre balsamique de Modène**  
Bouteille de 250 ml dans  
une boîte-cadeau,  
6 ans d'âge  
Réf. 567R01  
**13,95 €**



**Plat blanc en porcelaine** Ø 33 cm  
Réf. 195B01  
**14,95 €**





# TARTE TATIN AUBERGINE-FROMAGE DE CHÈVRE

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Tarte Tatin aubergine-fromage de chèvre

2 aubergines  
4 c. à soupe d'huile d'olive  
4 tomates  
1 c. à café de romarin, haché finement  
1 c. à café de sucre  
Sel et poivre  
1 citron  
1 pâte feuilletée ou 1 pâte brisée  
50 g de fromage de chèvre frais

## Préparation

### Tarte Tatin aubergine-fromage de chèvre

**1** Après en avoir ôté le pédoncule, découper l'aubergine en rondelles minces. Saisir sur tous les côtés dans une poêle avec 3 c. à soupe d'huile d'olive. Couper les tomates en deux, en presser l'excédent de jus. Découper les moitiés de tomates en fines tranches de 5 mm.  
**2** Badigeonner le moule à Tatin avec les 2 c. à soupe d'huile d'olive restante. Saupoudrer avec le romarin et le sucre. Disposer alternativement les tranches de tomates et d'aubergines en cercles concentriques, de façon à former un joli motif. Assaisonner avec le sel, le poivre et le jus de citron.  
**3** Recouvrir avec une pâte brisée ou pâte feuilletée. Mettre au four préalablement chauffé à 200 ° C environ 25 minutes jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Retirer du four avec l'aide de gants ou de maniques, laisser reposer brièvement, puis démouler. Parsemer de quelques gouttes d'huile d'olive fraîche et quelques gouttes de citron. Répartir le fromage de chèvre en petits morceaux.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

**Moule à tarte Tatin**  
Réf. 025B01  
69,95 €



**Ravidà** 3 litres, particulièrement avantageux en fût  
Réf. 622S02  
84,95 €



**Poêle professionnelle** Ø 20 cm (fond Ø 14 cm), 4,5 cm de hauteur  
Réf. 025Z01  
59,95 €





# TARTE TATIN AUX PETITS OIGNONS BLANCS

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Pâte brisée

250 g de farine  
125 g de beurre  
½ c. à café de sel  
4-6 c. à soupe d'eau  
1 œuf

### Tarte Tatin aux petits oignons blancs

1 kg de petits oignons blancs  
1 c. à soupe d'huile d'olive  
1 c. à soupe de beurre  
1 c. à soupe de sucre  
400 ml de vin rouge  
2 feuilles de laurier  
3 brins de romarin  
Sel, poivre

## Préparation

### Pâte brisée

Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser se réchauffer à température ambiante. Tamiser la farine sur le plan de travail et faire un puits dans le milieu. Mettre des morceaux de beurre à température ambiante dans le puits et saupoudrer de sel. Ajouter l'œuf et quelques c. à soupe d'eau. Incorporer peu à peu la farine au mélange œuf-beurre et ajouter le reste d'eau. La préparation de la pâte doit être réalisée rapidement afin d'obtenir une pâte souple. Si elle est trop ferme ou craquelée, ajouter un peu d'eau. Laisser ensuite reposer, recouverte, au moins 1 heure au réfrigérateur.

### Tarte Tatin aux petits oignons blancs

**1** Pour éplucher plus facilement les petits oignons, les cuire dans un panier à étuver au bain-marie environ 5 minutes. Laisser refroidir et presser les oignons de la peau. Chauffer dans une poêle l'huile d'olive et le beurre et y faire brunir légèrement les oignons blancs.

**2** Saupoudrer de sucre et caraméliser. Ajouter le vin rouge, les feuilles de laurier et le romarin de deux brins, finement haché. Laisser prendre en sirop, saler et poivrer. Dès que les oignons sont à peine cuits, répartir la sauce caramel-vin rouge dans le moule à tarte Tatin et y poser les oignons bien serrés.

**3** Dérouler la pâte brisée (ou feuilletée) un peu plus largement que le moule et la poser sur les oignons. Piquer la pâte avec une fourchette à quelques endroits, enfoncer le bord dépassant dans le moule. Dans le four préchauffé, cuire 40 minutes à 180 °C, laisser ensuite reposer 10 minutes. Poser un plateau de même taille sur le moule à tatin. Démouler alors prudemment, avec des maniques, la tarte encore très chaude. Saupoudrer du reste de romarin haché grossièrement et servir chaud.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

**Moule à tarte Tatin** rouge cerise  
Réf. 500C03OR  
109,95 €



**Vin rouge de Majorque**  
6 x 0,75 l  
Réf. 503X14  
44,95 €



**Maniques en silicone magnétiques**  
2 pièces  
Réf. 985A01  
14,95 €





# TARTE TATIN À L'ANANAS AVEC UN CAMEL À LA VANILLE

## Ingrédients pour 6-8 parts

### Pâte brisée

250 g de farine  
125 g de beurre  
½ c. à café de sel  
4-6 c. à soupe d'eau  
1 œuf

### Tarte Tatin à l'ananas

Pâte brisée (ou pâte feuilletée surgelée)  
1 ananas mûr (ou de l'ananas en boîte)  
200 g de sucre  
Pulpe d'une gousse de vanille  
80 g de beurre

### De plus

Moule à tarte Tatin  
Sucre glace  
Crème fouettée ou glace à la vanille

## Préparation

### Pâte brisée

Sortir le beurre et l'œuf du réfrigérateur et les laisser se réchauffer à température ambiante. Tamiser la farine sur le plan de travail et faire un puits dans le milieu. Mettre des morceaux de beurre à température ambiante dans le puits et saupoudrer de sel. Ajouter l'œuf et quelques c. à soupe d'eau. Incorporer peu à peu la farine au mélange œuf-beurre et ajouter le reste d'eau. La préparation de la pâte doit être réalisée rapidement afin d'obtenir une pâte souple. Si elle est trop ferme ou craquelée, ajouter un peu d'eau. Laisser ensuite reposer, recouverte, au moins 1 heure au réfrigérateur.

### Tarte Tatin à l'ananas

**1** Réchauffer le moule à Tatin quelques minutes à chaleur moyenne. Mélanger le sucre et la pulpe de vanille, en saupoudrer 170 g dans le moule à tarte Tatin et chauffer. Dès qu'il est bien doré et qu'il fait des bulles, répartir 50 g de beurre au-dessus. Laisser « grésiller » un peu puis retirer du feu.

**2** Couper le bas de l'ananas et le scalper à la naissance des feuilles. Le poser à la verticale et éplucher la peau du haut vers le bas. Puis le couper en travers en fine tranches et retirer en cercle le bois, c'est-à-dire la partie dure et fibreuse. Couper toutes les tranches en 6 triangles.

**3** En commençant par le bord extérieur, disposer en cercle les triangles d'ananas en alternant le côté pointu et le côté rond. Procéder de suite de la même manière avec les prochaines rangées intérieures afin d'obtenir une surface régulière avec un beau motif. Quand le moule est entièrement recouvert de tous les triangles d'ananas, saupoudrer le reste de sucre et répartir le beurre restant en morceaux.

**4** Dérouler la pâte brisée (ou feuilletée) de façon à ce qu'elle soit fine et un peu plus large que le moule et la poser sur l'ananas. Rentrer la pâte dépassant à l'intérieur du moule. Cuire 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.

### Finition et dressage

Sortir du four et laisser reposer 10 minutes. Démouler en retournant sur un plat adapté et saupoudrer de sucre glace. Servir chaud et garnir de crème ou de glace à la vanille.



RÉUSSISSEZ LA RECETTE AVEC CES PRODUITS. UN CLIC SUFFIT POUR COMMANDER DIRECTEMENT :

**Moule à tarte Tatin**  
Réf. 025B01  
69,95 €



**Gousses de vanille de Tahiti**  
1 gousse  
Réf. 266M03  
16,50 €



**Siphon à chantilly professionnel**  
petit modèle, 0,25 l  
Réf. 262M02  
139,95 €





# ESSAYEZ ÉGALEMENT



Tortilla aux pommes de terre avec boudin noir et asperges vertes >



Galette turque Yufka >



Frittata aux fèves >



Tarte à la feta de chèvre aux herbes >



Frittata aux blettes et au parmesan >



Frittata au saumon fumé et aux poivrons >



Frittata aux cèpes >



Frittata aux courgettes >



Frittata de spaghetti farcie >

Plus d'idées de recettes sur [hagengrote.fr](https://www.hagengrote.fr) >