

Тарт Татен з ревеню

Тарт Татен — це перевернутий пиріг з фруктами.

Історія розповідає, що тарт Татен був вперше приготований, при чому випадково, у готелі Татен у Ламотт-Беврон, Франція.

Готелем управляли дві сестри, Стефані і Кароліна Татен. Одного дня Стефані Татен була дуже втомлена. Вона почала робити традиційний яблучний пиріг, але залишила яблука в маслі і цукрі занадто довго. Коли жінка почула горілий запах, то намагалася врятувати десерт. Вона поклала тісто зверху на яблука і поставила сковорідку в духовку. Після того як пиріг спікся, вона знову перевернула його фруктами догори і невдовзі була дуже здивована, наскільки гості готелю високо оцінили десерт. Тарт став фірмовою стравою Готелю Татен.

Тарт Татен також можна готувати з яблук, груш, персиків, ананасів, помідорів, інших фруктів. ЇХ необхідно карамелізувати на сковорідці у вершковому маслі та цукрі до того як пекти пиріг.

-
- 10 г вершкового масла
 - 1 упаковка листкового, свіжого тіста
 - 3 скибочки хліба бріюш (здобного)
 - 80 г цукру
 - 600 г ревеню
 - 200 г полуниць

Нагріти духовку до 220 С.

Ревінь почистити й нарізати шматками на 3-4 см. Форму для випікання діаметром 27 см встелити пергаментом і змастити його маслом, посипати 20 г цукру і викласти у неї ревінь.

Полуницю помити, просушити, обібрати й розрізавши навпіл, викласти поверх ревеню.

Покришити хліб бріюш і викласти крихти на ревінь, посипати рештою цукру.

Роскачати тісто і накрити ним фрукти. Краї тіста підгорнути до низу, теж тісто зверху поколотити ножом чи виделкою.

Поставити тарт на нижню позицію у духовку та випікати при температурі 220 С приблизно 30 хвилин, до золотистої скоринки.

Готовий татен вийняти, охолодити кілька хвилин і, прикривши зверху великим блюдом, перевернути його на блюдо. Обережно зняти папір і подавати до столу теплим, за бажанням з морозивом чи вершками.

Подібний рецепт: Тарт Татен з яблук (класичний)

