

WEEK END

A CASA DELLO CHEF

La ricetta per i lettori di Enzo Michele Esposito

Tarte tatin

INGREDIENTI

Ricetta per 4 persone

- 200 gr di farina
- 3 cucchiaini di latte
- 100 gr di burro
- 1 tuorlo
- un pizzico di sale
- 1,5 kg di mele
- 150 gr di burro
- 150 gr di zucchero
- succo di un limone

Con farina, latte, burro e l'uovo (solo il tuorlo) prepara una sfoglia di pasta brisée. Se vuoi risparmiare tempo, o se ti fa fatica mescolare ed impastare (cioè, se non sei sicuro di saperla fare...) comprala già confezionata. Va benissimo anche così. Se non dovessi trovare la brisée, potrai usare anche la pasta sfoglia.

Sbuccia le mele, dividile in quarti o, meglio, in ottavi e toglilo il torsolo. Mettile in una terrina con acqua acidulata con succo di limone, altrimenti anneriscono.

Prendi una teglia da 25 cm., imbrallala totalmente con grande abbondanza (uno strato di almeno due millimetri) usando tutto il burro - i 150 grammi che hai a disposizione - e cospargila completamente di zucchero, sul fondo e sui lati, formando uno strato consistente.

Disponi gli spicchi di mela nella teglia, con delicatezza, senza smuovere lo strato di zucchero, uno vicino all'altro e leggermente sovrapposti, in modo da formare una corona. Continua a riempire la teglia sino a riempire tutte le fessure ed a coprire tutto il fondo.

Metti la teglia sul fuoco dolce per circa 15 minuti, e comunque sino a che non vedi affio-

rare leggermente le prime tracce di zucchero caramellato (cioè, bruno). Le mele devono cuocere un pochino, ma solo un pochino: non devono disfarsi; spegni la fiamma e copri le mele con la sfoglia di pasta brisée, rimboccando leggermente tra le mele ed il bordo della teglia. Inforna a 180 gradi, per circa 15 minuti, sino a quando la pasta prende colore; tira via la teglia dal forno, mettila sopra un piatto da portata e rovescia, rapido come una piccola faina.



La Tarte Tatin è una classica torta francese a base di mele caramellate ricoperte da una pasta frolla. A cottura ultimata la torta viene capovolta e servita spolverata, se si vuole, con zucchero a velo. La torta Tatin è nata, secondo una leggenda, per puro caso. Siamo nella metà del XIX secolo in Francia in un albergo-

ristorante di fronte alla stazione di Lamotte-Beuvron, nel dipartimento Loir-et-Cher, gestito dalle sorelle Stephanie e Caroline Tatin. Il ristorante ha una buona reputazione, frequentato assiduamente da una clientela affezionata dove numerosa era la presenza di cacciatori. Una domenica mattina, com'era solita fare, Stephanie, addetta alla cucina, preparò la sua rinomata torta di mele, ma quel giorno, distrattamente, sul fondo della casseruola dimenticò di porre la pasta sfoglia. Quando se ne accorse, Stephanie,

anziché preoccuparsi dell'errore commesso, pose la pasta sfoglia sopra le mele caramellate con zucchero e burro, e a cottura ultimata capovolse la casseruola. Il gioco era fatto. Era nata la "Tarte à l'envers". La tarte tatin è buona calda, appena sfornata. Ma è ancora più buona con una pallina di gelato alla vaniglia. La tarte tatin è molto dolce, e abbinare un vino non è semplice: se si vuole restare in Italia io vi consiglio un Moscato d'Asti, una vendemmia tardiva o un Albana passito.



Enzo Michele Esposito è un cuoco nato a Milano. Fin da piccolo avverte una forte passione per la cucina e nella quotidianità, fra i profumi di casa, si diverte con i suoi primi maestri, i nonni, ad imparare i trucchi dei fornelli. Ha frequentato tramite l'Associazione Cuochi di Milano e Provincia corsi di aggiornamento per aumentare e migliorare la propria cultura in tema di alimenti e professionalità nel settore ristorativo. Attualmente è membro dell'Associazione Cuochi Milano e Provincia come insegnante di cucina per amatori e chef consulente per la ristorazione.

