

Tarte Tatin, op de wijze van Paul Bocuse

voor 4 taartjes

Ingrediënten:

5 appels, gewassen

60 gram suiker

28 gram boter, in klontjes

zoet deeg: uitrollen en uitsteken tot 4 rondjes van 8,5 cm doorsnee. Afbakken tot lichtbruin.

Verder nodig: aluminiumbakjes van circa 8 cm doorsnee en circa 4,5 hoog en een appelboor.

Bereiding:

Schil de hele appels, steek met een appelboor het klokhuis eruit. Bewaar de schillen en klokhuisen. Snij de vijfde appel in parten.

Verwarm de suiker (met niks anders, dat heet "à sec") in een pan met dikke bodem tot het gesmolten is en goudkleurig wordt. Haal van het vuur en roer er met een garde de boter door. Verdeel meteen de warme karamel over de vier vormpjes. Zet een geschilde en uitgeboorde appel in elk vormpje. Vul het gat – met een beetje bijsnijden – met een partje appel. Bak de vormpjes op 150° Celsius gedurende een uur. Laat dan wat afkoelen.

Doe ondertussen schillen en klokhuisen in een steelpan en vul bijna tot de rand met water. Breng aan de kook. Na twintig minuten gaat alles door een zeef. Het vocht vang je op (schillen en klokhuisen gooi je weg). Kook het vocht verder in tot een appelstroop.

Serveren:

Leg de taartvormpjes even op een hete ondergrond zodat de appel loskomt. Leg er een afgebakken deeggrondje op en keer om. Strijk de appel met een kwastje af met wat appelstroop.

Beeld erbij: <https://foodtube.nl/tarte-tatin-2/> De oude mijnheer Bocuse komt kijken of alles wel goed gaat en een iets jongere Alain Caron steekt pardoes zijn vinger in de appelstroop.

Smakelijk!
met Petra Possel