



Tartes Tatin (Albums Larousse)

Béregère Abraham

 **Télécharger**

 **Lire En Ligne**

Tartes Tatin (Albums Larousse) Béregère Abraham

 [Telecharger Tartes Tatin \(Albums Larousse\) ...pdf](#)

 [Lire en Ligne Tartes Tatin \(Albums Larousse\) ...pdf](#)

Tartes Tatin (Albums Larousse)

Bérengère Abraham

Tartes Tatin (Albums Larousse) Bérengère Abraham

Téléchargez et lisez en ligne Tartes Tatin (Albums Larousse) Bérengère Abraham

Format: Ebook Kindle

Présentation de l'éditeur

30 recettes illustrées de tartes tatins pour réviser ce grand classique de la pâtisserie, mais innovez avec d'autres recettes originales sucrées... mais aussi salées ! Extrait

La tarte Tatin, mode d'emploi

Les moules

Pour réaliser une tarte Tatin, utilisez de préférence un moule à manqué ou un plat à tatin, aux rebords plus hauts qu'un simple plat à tarte.

En métal ou en porcelaine, cela n'a pas beaucoup d'importance.

Une précaution qui s'impose : n'utilisez pas de moules à fond amovible.

La pâte

Vous pouvez bien sûr utiliser des pâtes toutes faites du commerce, brisées ou feuilletées, selon vos goûts.

Mais vous pouvez surtout réaliser vous-même des pâtes brisées diverses et variées : sucrées, à la vanille (p. 30), au chocolat (p. 12), salées (p. 34), aux épices ou aux herbes. Réalisez également des pâtes à pizza (p. 42) ou à focaccia (p. 54) qui apporteront une touche d'originalité.

Le caramel

Ne croyez pas que le caramel nature, au beurre, aux fruits ou parfumé aux épices, soit compliqué à réaliser.

L'important est de bien laisser fondre le sucre sans le mélanger, jusqu'à ce que les bulles se forment. Mais ne le faites pas trop brunir, pour qu'il ne donne pas un goût trop amer à la tarte.

Le démoulage

C'est l'étape la plus délicate ! Pour éviter les fruits qui collent au moule, le caramel qui noircit ou la pâte qui adhère au moule, voici quelques astuces : répartissez uniformément le caramel dans le fond du moule, faites bien glisser la pâte entre les fruits (ou les légumes) et les parois du moule afin qu'elle soit bien positionnée tout contre les fruits. Enfin soyez patient et laissez reposer quelques minutes la tarte à la sortie du four avant de la démouler : poser une assiette sur le moule puis, avec un torchon, retournez le tout d'un seul coup : la tarte doit alors se retrouver sur l'assiette. Présentation de l'éditeur

30 recettes illustrées de tartes tatins pour réviser ce grand classique de la pâtisserie, mais innovez avec d'autres recettes originales sucrées... mais aussi salées !

Download and Read Online Tartes Tatin (Albums Larousse) Bérengère Abraham #QWP06KAB78R

Lire Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham pour ebook en ligne Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham Téléchargement gratuit de PDF, livres audio, livres à lire, bons livres à lire, livres bon marché, bons livres, livres en ligne, livres en ligne, revues de livres epub, lecture de livres en ligne, livres à lire en ligne, bibliothèque en ligne, bons livres à lire, PDF Les meilleurs livres à lire, les meilleurs livres pour lire les livres Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham à lire en ligne. Online Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham ebook Téléchargement PDF Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham Doc Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham Mobipocket Tartes Tatin (Albums Larousse) par Bérengère Abraham EPub

QWP06KAB78RQWP06KAB78RQWP06KAB78R