

Crumble Tatin

écrit par Pariseyn | 13 février 2018



Une recette très simple de Laurent Mariotte, à base d'un crumble classique traité façon tarte Tatin. Contrairement à une Tatin classique, on utilise ici de la banane mais rien n'empêche d'y mettre des pommes ou des poires. On a préféré utiliser des moules individuels, mais on peut tout à fait se servir d'un plat à tarte classique. Veiller néanmoins à utiliser des moules antiadhésifs de qualité : une première expérience a montré qu'il était difficile de démouler un plat à tarte classique de 30 cm quand il est bien caramélisé.

Ingrédients, pour 6 portions individuelles :

4 bananes

200 g de farine T45

200 g de sucre en poudre

200 g + 50 g de beurre doux

le jus d'un demi citron

De la cassonade

On utilise un moule en silicone Demarle « 6 grands ronds Flexipan ». Chaque empreinte fait 10 cm de diamètre et 3,5 cm de profondeur. Avec ce moule, le démoulage se réalise avec une grande facilité et la caramélisation est parfaite.

Préparer la pâte à crumble :

Couper 200 g de beurre en dés et laisser revenir à température ambiante s'il est trop froid.

Au robot mixer équipé de la lame en « S » en plastique :

mettre le sucre et la farine, ajouter le beurre en dés et donner quelques impulsions jusqu'à ce que la pâte soit constituée : cela prend quelques secondes.

A la main : dans un saladier, mélanger la farine et le sucre, puis ajouter le beurre en dés. Mélanger le tout du bouts des doigts pour réaliser un mélange sablé.

Couvrir et mettre au réfrigérateur pendant 30 minutes.

Préchauffer le four à 220 °C, chaleur traditionnelle sole et voûte, avec une grille en position 2 (1 étant la plus basse).

Eplucher et couper les bananes en biseaux.

Faire fondre les 50 g de beurre restants au four à micro ondes pendant 30 secondes. Ajouter le jus d'un demi citron.

Saupoudrer généreusement le fond de chaque empreinte de cassonade.

Répartir les rondelles de banane sur le fond de chaque empreinte en une ou deux couches.

Badigeonner les bananes de beurre fondu citronné avec un pinceau alimentaire.

Emietter généreusement le crumble sur toute la surface de chaque empreinte en une couche homogène.

Cuire au four 20 à 30 minutes en surveillant la coloration : notre fournée en empreintes Demarle a cuit 20 minutes.

Démouler une fois les gâteaux refroidis.