

Pastís Tatin de poma

Catalunya

Olga Perella i Gonzàlez

Ingredients

5 pomes grosses una mica àcides i més aviat verdes (tipus Golden o Granny Smith)
220 g de sucre
160 g de mantega
1 làmina de pasta de full
Brandi (opcional)
Canyella en pols

Elaboració

Agafeu un motlle de forn que no sigui gaire alt i d'uns 26 cm de diàmetre. Greixeu-lo amb una mica de mantega i empolvoreu-lo amb la meitat del sucre.

Peleu les pomes, talleu-les per la meitat i traieu-ne el cor amb les llavors. Aneu-les posant dins del motlle procurant omplir-ho tot per tal de no deixar cap racó buit. Un cop ja estigui tot col·locat, acabeu de posar el sucre, una mica de canyella en pols, unes gotetes de brandi i la resta de la mantega.

Escalfeu el forn i poseu el contingut del motlle a coure durant 30 min a 200 graus. Passat aquest temps, traieu-lo i deixeu-lo refredar uns 5 minuts. Tot seguit, agafeu la làmina de pasta de full i poseu-la sobre el motlle procurant ajustar-la a la mida (que sobri una vora d'uns dos centímetres tot al voltant del motlle per tancar-ho bé). Punxeu aquesta làmina amb una forquilla perquè no ens interessa que pugi amb l'escalfor.

Torneu a enfornar el Tatin durant 30 min a 180 graus.

Quan la pasta sigui daurada, traieu-ho del forn i deixeu-ho refredar una mica. Aleshores arriba el moment de desemmotllar-ho donant-hi la volta, de manera que la poma sigui la part visible del pastís.

Heu de servir-la tèbia, acompanyada, si voleu, amb nata muntada, gelat de vainilla...

Consorti per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – Esparreguera
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat – Web: <http://www.cpnl.cat>
www.twitter.com/SLCEsparreguera <https://www.facebook.com/slcesparreguera>
www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller <https://instagram.com/slcesparreguera>
<http://blogs.cpnl.cat/receptaris> <http://blogs.cpnl.cat/esparreguera>