**Tarte Tatin aux pommes revisitée**

[Une image contenant table, alimentation, intérieur, pâtes

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/10/tarte-tatin-aux-pommes-revisitee-p1060240.psd-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Jour -2 (ou quelques jours avant)**

**Dôme aux pommes caramélisées :  
- 3 feuilles (6 g) de gélatine (1)**  
**- 6** [**pommes**](https://recettes.de/pomme) **Golden (gala pour moi)**  
**- 45 g de beurre**  
**- 75 g de** [**miel**](https://recettes.de/miel) **d'acacia liquide**  
**- 150 g de sucre en poudre**  
**- 70 g de crème fleurette**  
**- ¼ de càc de poudre de vanille (ou 1 gousse de vanille)**  
**- 1 pincée de fleur de sel**

**moule Goccia ou moule en silicone Ø 18 cm**  
  
Mettre la gélatine à ramollir dans de l'eau glacée.  
Peler, épépiner les pommes et les couper en gros dés.  
Dans une casserole faire chauffer le beurre et le miel jusqu'à ébullition.  
Laisser chauffer jusqu'à l'obtention d'un [caramel](https://recettes.de/caramel) de miel.  
En même temps, préparer un caramel avec le sucre en poudre (à sec ou avec une cuillerée d'eau).  
Lorsque le caramel est formé, ajouter avec précaution la crème chaude.  
Mélanger soigneusement et laisser bouillir quelques secondes.  
Verser cette sauce caramel sur le caramel de miel et bien mélanger.  
Ajouter les dés de pommes et  mélanger pour bien enrober les pommes.  
Ajouter la poudre de vanille et laisser cuire en remuant pendant une bonne dizaine de minutes jusqu'à ce que les pommes soient tendres sans s'écraser.  
Ajouter la fleur de sel et la gélatine essorée et bien mélanger.  
Prélever les pommes à l'aide d'une écumoire et les verser dans le moule en tassant bien.  
Ajouter le jus caramélisé jusqu'à hauteur des pommes.  
Couvrir d'un film et d'un carton et poser un poids pour bien tasser les pommes.  
Déposer le moule au congélateur.

**Jour -1 (ou quelques jours avant)**

### **Le streusel : - 60 g de beurre pommade** **- 60 g de cassonade** **- 60 g de farine** **- 75 g de** [**noisettes**](https://recettes.de/noisette) **en poudre** **- 0,5 g de fleur de sel**

**1 cercle à mousse de 20 cm de Ø tapissé de papier cuisson**  
**Une plaque tapissée de papier cuisson**

**Préchauffage du four à 160°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
  
Vous pouvez le faire à la main, moi j'ai utilisé un robot.  
Mettre dans le bol du robot le beurre, la cassonade, la farine, les noisettes en poudre et le sel.  
Mixer rapidement pour obtenir un sable grossier.  
Étaler cette pâte au rouleau entre 2 feuilles de papier cuisson.  
Laisser la pâte se raffermir au réfrigérateur pendant 1 heure.  
Découper un disque en déposant le cercle sur la pâte.  
Enfourner pour 15 minutes.  
Si la pâte gonfle par endroit, piquer à la fourchette pour garder un socle plat.

### **Le moelleux aux noisettes :  À préparer pendant la cuisson du streusel**

**- 2 œufs**  
**- 85 g ( 30 g + 55 g) de sucre en poudre**  
**- 85 g de noisettes en poudre**  
**- 20 g de farine**  
**- 40 g de beurre fondu**  
Prélever le blanc d'un œuf et le monter en neige ferme avec 30 g de sucre.  
Faire blanchir l'œuf entier et le jaune avec 55 g de sucre.  
Ajouter la poudre de noisette, la farine et le beurre fondu et travailler au fouet.  
Incorporer délicatement le blanc en neige à l'aide d'une spatule.  
  
Lorsque le streusel est cuit, sortir la plaque du four.  
Verser dans le cercle 200 g de pâte à moelleux et l'étaler sur le streusel.  
Enfourner pour environ 18 minutes.  
*Avec le reste de pâte, j'ai rempli 4 petits moules que j'ai fait cuire pendant une dizaine de minutes.*  
Lorsque le biscuit est cuit, retirer immédiatement le cercle et laisser refroidir sur une grille.  
Le biscuit peut alors attendre au congélateur pendant quelques jours.

**Jour -1**

**La finition :  
- Confiture d'abricot sans morceau**

Faire chauffer légèrement la confiture d'abricot pour la liquéfier.  
Déposer le biscuit sur le plat de service.  
Démouler la préparation aux pommes et la poser sur le biscuit.  
Lustrer au pinceau avec la confiture.  
Laisser dégeler au réfrigérateur pendant au- moins 4 heures (la veille pour moi).