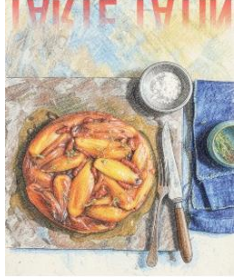


TARTE TATIN Tarte tatin van...



Tarte tatin is een heerlijk Frans gebak dat zijn oorsprong vindt in het schilderachtige dorpje Lamotte-Beuvron in de 19e eeuw. Het verhaal gaat dat de zussen Stephanie en Caroline Tatin per ongeluk deze verrukkelijke taart creëerden in hun hotel-restaurant, dat destijds een populaire ontmoetingsplaats was voor jagers en reizigers. Een geluk bij een ongeluk dus!

Het bijzondere aan tarte tatin is dat het een omgekeerde taart is. In plaats van de traditionele methode waarbij de vulling boven op het deeg wordt geplaatst, begint men bij tarte tatin met het karamelliseren van suiker en boter in een ovenbestendige pan. Daarna worden de vruchten, meestal appels, in dit rijke mengsel gelegd, bedekt met een laagje deeg en gebakken tot het deeg goudbruin is. Wat deze taart zo speciaal maakt, is de combinatie van de knapperige, gekarameliseerde bovenkant met de zachte, sappige vruchten onderaan. Het proces van karamelliseren geeft de vruchten een rijke smaak en zorgt voor een heerlijke siroop die de hele taart doordrenkt.

Tarte tatin wordt vaak geserveerd met een royale lepel crème fraîche of een bolletje roomijs, wat de perfecte tegenhanger vormt voor de zoete en rijke smaken van de taart. Het is een traktatie die het beste warm geserveerd kan worden, zodat de karamel nog smeugig is en het deeg lekker knapperig. Naast appel kan je er ook voor kiezen om peer of ananas te gebruiken, of een hartige tarte tatin te maken zoals witlof, rode biet of pompoen. Alle recepten zijn heerlijk om te maken als starter van een feestelijk en smaakvol diner met vrienden of familie.

Bij onze recepten staat dat 1 tarte genoeg is voor 4 porties, de hartige variant zeker als hoofdmaaltijd. Voor de zoete varianten kan men uitgaan van 6 tot 8 personen/porties.

PAS OP! Na het bakken is de tarte loeiheet, dus draai met beleid in één keer de pan met de schaal om, dit om verbrande handen en armen te voorkomen. De steel van de gietijzeren pan wordt in de oven zeer heet, dus gebruik een ovenhandschoen!

▪ Hoe bewaar ik de tarte tatin?

Je kunt de tarte tatin ongeveer 3 dagen bewaren in een luchtdichte verpakking of bedekt met bakpapier. Om opnieuw op te warmen, zet je hem 5 á 10 minuten in een hete oven van 180°C.

▪ Wat kan ik gebruiken in plaats van bladerdeeg?

Je kunt in plaats daarvan korstdeeg gebruiken, voor een knapperigere textuur!

Maak van het restant van het bladerdeeg, lekkere hartige snacks.

Voor het maken van krokante bladerdeegstengels rol je vers bladerdeeg uit, snijd je het in repen van 1½

tot 2 centimeter, bestrijk je ze met losgeklopt ei, bestrooi je ze met toppings zoals geraspte kaas, en bak je ze in 12 tot 15 minuten goudbruin op 200 °C.

Ingrediënten & Benodigdheden

- **Bladerdeeg:** Restanten bladerdeeg van de tarte tatin, samengevoegd en met een deegroller opnieuw tot een lap gevoegd/
- **Ei:** 1 losgeklopt ei, voor de binding en een mooie gouden glans.
- **Toppings:** 100 g geraspte kaas, zoals belegen kaas, cheddar of Parmezaan.
- **Extra smaakmakers:** Zout, peper, paprikapoeder of Italiaanse kruiden.
- **Keukengerei:** Een bakplaat met bakpapier en een mes of pizzasnijder.

Stappenplan voor de basis kaasstengels:

- **Oven voorverwarmen:** Zet de oven op 200°C of 225°C voor een heteluchtoven.
- **Snijden:** Rol het bladerdeeg uit en snijd er lange stroken van.
- **Bestrijken:** Smeer de stroken licht in met het losgeklopte ei.
- **Bestrooien:** Verdeel de geraspte kaas en je favoriete kruiden gelijkmatig over het deeg. Druk de kaas zachtjes aan.
- **Draaien:** Pak de uiteinden van een reep en draai ze in tegengestelde richting voor een mooie spiraalvorm. Dit zorgt voor extra luchtigheid en houdt de kaas beter op zijn plek.
- **Bakken:** Leg ze op de bakplaat en bak ze in 12 tot 15 minuten goudbruin.
- **Afkoelen:** Laat de stengels na het bakken afkoelen op een rooster zodat de onderkant ook lekker knapperig blijft.

Leuke smaakvarianties

Bladerdeegstengels zijn ontzettend veelzijdig. Je kunt eindeloos variëren met de vulling:

- **Pesto-twisters:** Smeer het deeg in met een dun laagje groene of rode pesto voordat je er kaas overheen strooit.
- **Spek & Bacon:** Rol een dun plakje ontbijtspek of bacon mee in de deegstengel voor een hartige, zoute smaak.
- **Pikante stengels:** Gebruik geraspte kaas gemengd met een snufje chilivlokken of cayennepeper. Maar grove mosterd is ook een smaakvolle combinatie.
- **Frisse kruiden:** Bestrooi de stengels met een mix van sesamzaad, maanzaad of rozemarijn.

