



Tarte tatin van pompoen met frisse clotted cream

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 90 g lichte basterdsuiker
- 60 g ongezouten boter, op kamertemperatuur
- 1 tl gemalen kardemom
- 8 takjes tijm
- ½ bio pompoen, in 3 cm dikke parten, pitten verwijderd
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

voor erbij

- 1 bio citroen, rasp
- 170 g clotted cream, zure room of crème fraîche

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 190°C.
2. Roer in een kommetje de basterdsuiker glad met de 60 g boter en de kardemom.
3. Verdeel de zoete kardemomboter over de bodem van de gietijzeren pan en verdeel de tijmtakjes erover.
4. Verdeel de pompoen in een waaierpatroon over de bodem.
5. Leg de bladerdeeg de pompoen, stop de randjes goed in.
6. Bak de tarte tatin gedurende ± 25 min.
7. Laat een kwartiertje afkoelen in de pan.
8. Leg een plat bord op de pan en draai de taart fluks om: nu ligt de taart met de pompoenzijde naar boven.
9. Roer de citroenrasp door de room en serveer erbij.

PAS OP! De tarte is 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!

BRON: deliciousmagazine.nl

