



Tarte tatin van sjalot met peer en geklopte roquefort

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 80 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 peren geschild, zonder klokhuis
- 750 g sjalotten gepeld, in de lengte gehalveerd
- 2 el olijfolie
- 75 g kristalsuiker
- 90 ml witte balsamico- of sherry azijn
- 75 g boter
- ½ bio citroen, rasp
- 1 rol bladerdeeg, koelvers
- 250 g roquefort, op kamertemperatuur
- 3 el slagroom

MATERIAAL: gietijzeren pan, bakplaat

ZO MAAK JE HET:

1. Verwarm de oven voor op 200°C.
2. Snijd de peren in de lengte in 6 parten.
3. Meng de stukken peer, halve sjalotten, olijfolie, zout en flink zwarte peper op een bakplaat.
4. Spreid ze uit in een enkele laag, de sjalotten met de gesneden kant naar boven.
5. Bak ze tot de sjalotten en peren net gaar zijn, ± 25 minuten
6. Zet opzij.
7. Meng de suiker met de azijn in een gietijzeren pan, en kook de karamel zonder te roeren tot de suiker is opgelost.
8. Laat de boter erin smelten, schud de pan zachtjes zodat alles goed mengt, pas op voor spatten want karamel is bloedheet.
9. Kook in ± 10 minuten in tot mooie, donkere karamel.
10. Neem van het vuur en roer de citroenrasp erdoor.
11. Leg de sjalotten met de snij- kanten naar beneden, in een enkele laag over de karamel in de bodem van de pan.
12. Steek perenparten met de snijkant naar beneden ertussen, voor een mooi gelijkmatige verdeling van peer en ui.
13. Leg de lap bladerdeeg op de pan en zorg dat die iets overhangt.
14. Maak een gaatje in het midden, zodat de stoom straks kan ontsnappen.
15. Leg het deeg op de sjalotten en peren, stop de randen goed in alsof je een kind instopt in bed.
16. Bak de tatin in ± 30 minuten goudbruin.
17. Laat ± 5 minuten rusten en keer hem op een groot bord voorzichtig om.
18. Er kan wat hete karamel uitlopen.
19. Klop intussen de roquefort los.
20. Giet er al kloppende de slagroom in een dunne straal bij tot de crème licht en luchtig is, stop zo nu en dan om de zijanten van de kom terug naar beneden te schrapen als dat nodig is.
21. Geef de geklopte roquefort bij de taart.

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



