



Tarte tatin van stoofperen en zeezout

1 TARTE = 4 PORTIES

Eindproduct ⌚ 55 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 100 g suiker
- 50 g boter
- 1 rol bladerdeeg, ontdooid
- 1 ei (losgeklopt)
- grof zeezout

voor erbij

- slagroom

ook nodig

- 1 basisrecept stoofperen*, afgekoeld
- * 750 g stoofperen
- * 1 bio citroen
- * 180 g kristalsuiker
- * 1 kaneelstokje
- * 5 kruidnagels
- * 200 ml rode wijn

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

* 15 + 195 minuten

1. Schil de peren, maar laat de steeltjes eraan zitten.
2. Zet ze rechtop in een pan waarin ze goed passen zonder om te vallen.
3. Boen de citroen schoon, rasp 1 tl van de gele schil fijn en voeg toe aan de pan.
4. Voeg de suiker, kaneel, kruidnagels en wijn toe.
5. Giet er zoveel water bij dat de peren net onder staan.
6. Breng rustig aan de kook en leg dan het deksel op de pan.
7. Stoof de peren op een lage stand in 3 uur zacht en rood.
8. Laat de peertjes afkoelen in het stoofvocht.

* Wil je je stoofperen perfect klaarmaken?

Verwarm de peren dan samen met het kookvocht voor 10-15 minuten in een pannetje op een lage stand.

* Kun je stoofperen invriezen?

Invriezen is zeker mogelijk. Laat de stoofperen (maximaal) twee uur afkoelen in het kookvocht. Bewaar ze in luchtdichte bakjes of diepvrieszakken en bedek ze met het kookvocht. Sluit de bakjes of zakken met zo min mogelijk lucht erbij en bewaar in de vriezer. Haal de peertjes 24 uur voor het diner uit de vriezer en laat deze ontdooien in de koelkast. Vervolgens kun je de peren in 10-15 minuten opwarmen in een pannetje op laag vuur.

* De saus voor de stoofperen kan je verder laten indikken door de peertjes eruit te halen en de saus op laag vuur verder in te koken.

* Liever geen alcohol?

Vervang de wijn door rode druivensap (het populairst), bessensap, appelsap of granaatappelsap.

9. Verwarm de suiker en boter in een gietijzeren pan tot de suiker is opgelost, maar roer niet.
10. Draai de pan langzaam rond zodat de boter en suiker goed mengen en laat op een lage stand goudbruin karamelliseren.
11. Laat de karamel afkoelen.
12. Verwarm de oven voor op 200°C.
13. Snijd de stoofperen in gelijke parten en verdeel ze dakpansgewijs over de karamel.



14. Rol het bladerdeeg uit tot een lap die iets groter is dan de pan.
15. Leg het deeg losjes op de peren en druk de overhangende randen deeg naar binnen tussen de peren en de rand van de vorm.
16. Bestrijk het deeg met losgeklopt ei en bak in het midden van de oven in circa 25 minuten gaar en goudbruin.
17. Laat de taart 10 minuten afkoelen en keer dan met behulp van een platte schaal voorzichtig om.
18. Bestrooi de tarte tatin met een snuf zeezout.
19. Serveer (lauw)warm met lobbige geklopte slagroom.

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.

- **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: [boodschappen.nl](https://www.boodschappen.nl)