



Tarte tatin van vijgen met bloedsinaasappel en rozemarijn

1 TARTE = 4 PORTIES

⌚ 50 minuten

DIT HEB JE NODIG:

- 2 el ongezouten boter
- 2 el kristalsuiker
- 3 el bloedsinaasappelsap, ongeveer een halve sinaasappel
- ¼ tl zout
- 1 takje rozemarijn
- 450 g zwarte vijgen, gehalveerd
- 1 rol bladerdeeg, koelvers

MATERIAAL: gietijzeren pan

ZO MAAK JE HET:

1. Doe de boter, kristalsuiker, bloedsinaasappelsap en zout in een gietijzeren pan van 20 cm.
2. Zet de pan op middelhoog vuur.
3. Zodra de boter gesmolten is en het mengsel begint te borrelen, roer je het even door en leg je het takje rozemarijn in het midden van de pan.
4. Voeg de vijgen toe, met de snijkant naar beneden, en zorg ervoor dat ze zo dicht mogelijk op elkaar liggen.
5. Laat het mengsel 10-15 minuten sudderen, of tot de siroop dik is en begint te karamelliseren.
6. Rol ondertussen het deeg uit tot een cirkel van ongeveer 23 cm doorsnee, snijd de randen indien nodig bij.
7. Zodra de karamel dik, stroperig en licht begint te verkleuren, zet je het vuur uit en leg je het uitgerolde deeg over de vijgen.
8. Duw de randen met een lepel in de pan.
9. Zet de taart in een voorverwarmde oven van 220 °C en bak 12-15 minuten, of tot de korst goudbruin is.
10. Laat het ongeveer 5 minuten staan alvorens het voorzichtig op een serveerschaal te keren.

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: [food52.com](https://www.food52.com)

