

Qu'est-ce qu'on mange le 09/10/2006 ?

Le KVKVK a encore frappé

Tatin de betteraves et pommes, Caramel au miel et à la rose.



1/ Préparer la pâte sablée la veille de préférence (ou alors au moins une heure à l'avance). Mélanger la farine avec le sel et le sucre. Ajouter le beurre froid en dés et sabler la pâte, ajouter un oeuf et éventuellement un peu d'eau. *Mettre au froid pour une nuit et penser aux pancakes du lendemain matin. Eteindre la télévision et ouvrir un bon livre, aller au cinéma ou ranger son garage (autre solution: ranger les placards de la cuisine, mais une nuit peut ne pas suffire).*

2/ Préchauffer le four à 220° et graisser un moule à manqué, ou toute autre forme vous convenant.

3/ Préparer le caramel: Chauffer le sucre avec une touche d'eau jusqu'à obtention d'un caramel blond, décuire avec un peu d'eau (attention c'est dangereux quoique plutôt distrayant), remettre à chauffer pour dissoudre les quelques cristaux éventuellement formés. Ajouter le beurre et la pincée de sel, bien mélanger, puis retirer du feu et laisser refroidir un peu avant d'incorporer le miel et l'eau de rose à votre goût.

4/ Peler les pommes, les couper en 4, retirer les coeurs et couper en gros morceaux. Si la betterave est déjà cuite, procédez de la même manière mais en la coupant en petits morceaux. Si elle est crue il faut la cuire avant de la mettre dans le moule avec les pommes (les betteraves cuisent très lentement en général, et de toutes manières plus vite que les pommes).

5/ Verser le caramel au fond du moule beurré, répartir les morceaux de pommes et betteraves, asperger de jus de citron, parsemer de beurre et saupoudrer de sucre.

6/ Etaler la pâte et en recouvrir les morceaux, bien couvrir les côtés. Enfourner pour 25 minutes environ.

La pâte brisée:

- 250g de farine tamisée
- 125g de beurre froid
- 1 énorme pincée de sel
- 5cl d'eau froide (éventuellement)
- 2 cs de sucre
- 1 œuf

Le caramel parfumé:

- 100g de sucre
- Quelques gouttes d'eau
- 2 cs de miel
- Eau de rose (ou sirop de rose)
- 25g de beurre
- 1 grosse pincée de sel de guérande

Les fruits et légumes:

- 4 pommes acides
- 1 grosse betterave rouge
- 30g de beurre
- 30g de sucre roux
- Jus de citron

Quelques amandes effilées pour la décoration, mais c'est facultatif bien entendu...

Cuisson :

25 minutes à 220°