

Tarte tatin à la papaye



La papaye est un fruit que je n'aime pas froid, alors j'ai décidé de la présenter chaude. L'idée m'est venue de la cuisiner sous forme de tarte Tatin : un vrai régal.

La tarte Tatin est traditionnellement une tarte aux pommes renversée dans laquelle les pommes sont caramélisées au sucre et au beurre avant la cuisson de la tarte. De nos jours, la tarte Tatin s'accompagne avec beaucoup de types de fruits mais également avec des légumes.

D'après la légende, ce dessert serait originaire de Lamotte-Beuvron en Sologne : les sœurs Stéphanie (1838-1917) et Caroline Tatin (1847-1911) y tenaient un restaurant, qui existe toujours sous le nom d'« hôtel-restaurant Tatin », face à la gare fréquenté par de nombreux chasseurs. Un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour un repas de chasseurs, l'une des sœurs, étourdie, la laissa brûler. Elle décida de rajouter de la pâte et remit la tarte au four. Les chasseurs ont apprécié cette tarte, qui est devenue *la tarte Tatin*. C'est le restaurateur auvergnat Louis Vaudable, propriétaire de Maxim's, qui le premier la découvre lors d'un dîner dans l'auberge des sœurs Tatin et qui l'introduit ensuite à la carte de son restaurant.

Pour 2 personnes (soit un moule de 16 cm):

- 1 papaye
- 150 g de pâte feuilletée
- 80 g de sucre

Couper la papaye et retirer les graines. La peler et la couper en tranches d'environ 1 cm.

Préchauffer le four à 120° (th. 4). Placer le moule à tarte dans le four.

Dans une casserole à fond épais faire fondre sur feu doux le sucre en surveillant. Lorsque le caramel devient blond retirer du feu et faire tourner la casserole pour vérifier la fluidité (Ne pas remuer avec une cuillère sinon votre caramel va figer).

Retirer le moule du four (attention aux doigts!!). Tapisser le fond du moule avec le caramel. Le caramel va figer. Disposer harmonieusement les tranches de papayes sur le caramel en les serrant bien. Ajouter la pâte feuilletée sur la papaye en repliant le surplus sur le dessus vers l'intérieur.

Enfourner pendant 20 minutes à 180° (th. 6).

La papaye rend de l'eau à la cuisson : Appuyer légèrement sur la pâte feuilletée (en faisant attention à ne pas vous brûler) et retirer l'excédent de jus en penchant le moule.

Retourner la tarte Tatin de papaye sur un plat et servir chaud ou tiède selon vos préférences.

