



Confrérie des lichonneux de la tarte tatin

Adresse Mairie - 41 Av. de l'Hôtel de ville - 41600 Lamotte-Beuvron

Sites <https://stephanevaladou.wixsite.com/lichonneuxtatin>

Courriel

Date de création 09/03/1979 **Nombre de Membres** 10 **F** 5 **H** 5 **Nombre d'Adoubés**



Grand Maître	Jean-Paul COUSIN-MARTIN	☎	06 83 47 44 93	@	jean-paul.cousinmartin@sfr.fr
Président		☎		@	
Secrétaire	Stéphane VALADOU	☎		@	stephanevaladou@sfr.fr
Trésorier		☎		@	

Historique

Selon la légende la plus répandue, la tarte tatin serait née d'une étourderie. A la fin du XIXe siècle, l'hôtel Tatin de Lamotte-Beuvron était un lieu de retrouvailles des bourgeois qui revenaient de la chasse en Sologne. Filles d'une longue lignée d'aubergistes, les demoiselles Tatin tenaient cet hôtel dont elles avaient hérité. L'aînée recevait la clientèle, alors que, Stéphanie, la cadette très étourdie s'occupait de la cuisine. C'est ainsi qu'un jour, alors qu'elle manquait de dessert en plein coup de feu, elle enfourna des pommes, puis s'apercevant de son oubli, elle les couvrit de pâte, remit le tout au four puis servit cette improvisation sur un plat sans même lui laisser le temps de refroidir. La tarte fit l'unanimité.

Stéphanie Tatin disparut le 14 Juillet 1917, à l'âge de 80 ans, six ans après Caroline (le 2 Mai 1911). La tarte à l'envers était alors réputée d'Orléans à Bourges. Cependant, aucune recette n'a été publiée du vivant des deux sœurs, et il semblerait que celle de Paul Besnard (1921) ne permit pas une diffusion très large. Il fallu attendre le livre gastronomique de Curnonsky (1926) qui fit connaître à Paris la « tarte des demoiselles Tatin » afin de toucher amateurs et professionnel.

Produits et Traditions



Recette d'une tarte Tatin traditionnelle – pour 8 personnes = pâte brisée :
300 g. de farine – 125 g. de beurre – 1 pincée de sel – 125g de sucre – 10 cl d'eau – Garniture : 5 pommes, 100 g de beurre, 150g de sucre, Cannelle (facultatif) – Préparation : préparez la pâte brisée en mettant de la farine dans un saladier, préparer la pâte brisée et badigeonnez le saladier avec un beurre mou. Mélanger le tout pour avoir une texture sableuse, former une boule et mettez de côté...Epluchez les pommes et coupez-les en 4 puis chaque morceau en 2. Faites chauffer le beurre dans une casserole et ajouter progressivement le sucre pour obtenir le caramel. Dès que le caramel est prêt, versez-le dans un plat à tarte et disposez les pommes.

Dans le moule en formant une rosace. Prenez bien soin de serrer entre elles, les morceaux de pommes. Mettez le plat à tarte sur le feu, laissez cuire 10 minutes pour que le caramel s'imprègne bien Le temps de cuisson fini, prenez la pâte brisée que vous avez préalablement étalée et recouvrez les pommes avec la pâte, rentrez les bords à l'intérieur s'ils débordent. Au sortir du four, prenez une assiette, retournez la tarte...bonne dégustation !

Vos Chapitres	Dernier samedi de mai	Lieu	Salbris (41)
Vos Manifestations	1 ^{er} week-end d'octobre	Lieu	Marché aux fromage à Melun (77)
Fonction Nom et Prénom	Grand Maître Jean-Paul COUSIN-MARTIN		Date 02/01/2021

Président : Bruno CARNEZ - bruno.carnez@wanadoo.fr - 0033 (0)6 86 00 46 69 - 0033 (0)5 58 57 20 70

Secrétaire : Manolo ALCAYAGA GOIKOETXEA - manoloalcayaga@hotmail.com - 0033 (0)6 86 23 58 51 - 0033 (0)5 59 20 66 92

Vous pouvez joindre à cette fiche, une page ou deux et autres documents pour compléter vos informations