

TATIN MIL FULLS de POMA

Nota: Aquesta tatin no porta cap massa de pasta.

Nota: La cema pastissera s'ha de fer el dia abans.

	<u>Ingredients per la tatin</u>
5	pomes
50 grs	mantega
100 grs	sucre blanc
75 ml	aigua
	canyella
	sucre glaç
	<u>Ingredients pel la crema pastissera</u>
4	rovells d'ou
500 ml	llet sencera
90 grs	sucre
20 grs	farina fluixa (o de rebosteria)
20 grs	Maizena
1	llimona (la pell)
1/2 branca	canyella (o vainilla)

Elaboració:

Prepaar una crema pastissera: S'ha de fer el dia abans

- Dissoldre en una mica de llet freda el midó i la farina tamisada. Reservar.
- Escalfar la llet, la pell de llimona i la branca de canyella en un pot fins que arrenca el bull. Quan arranca el bull es retira del foc i quan para de barbotejar s'hi torna a posar fins a fer-li arrancar el bull 3 cops.
- Separar els rovells de les clares.
- Batre els rovells amb el sucre en un bol.
- Incorporar-hi la mica de llet freda amb el midó i la farina tamisada. Remenar.
- Retirar la branca de canyella i la pell de llimona de la llet i abocar-la encara calenta al bol dels rovells sense deixar de remenar.
- Traspasar-la a un cassó a través d'un colador xinés i coure-ho a foc molt baix sense deixar de remenar amb una espàtula de llengua de gat (o una cullera de fusta) fins que tingui la consistència desitjada. No ha de superar els 82°C (NO HA D'ARRIBAR A BULLIR).
- Quan s'espessit a la consistència desitjada es treu del foc i és deixa refredar.
- Un cop freda es posa a la nevera fins l'endemà tapada amb un paper film.

Pastís

- Pelar les pomes i laminar-les en rodells ben fines. Eliminar la prat central més dura.
- En una cassola col·locar les lamines de poma, el sucre, la mantega i l'aigua i coure-ho a foc baix fins que es caramelitzin. NO remenar-ho gaire perquè no es trossegin les pomes
- Al mateix recipient on presentarem el pastís anirem intercalant capes de poma caramelitzada i capes de crema pastissera. **Nota:** Hem de reservar les làmines poma més maques per la última capa.
- Cobrir-ho amb una última capa de poma caramelitzada. Empolvar-hi sucre llustre per sobre.
- Gratinar una mica al forn.