# GARDONS LE CONTACT

LE JOURNAL DES GÉNÉALOISIRS

DE SUCY LOISIRS ACCUEIL

N°62

30 MARS 2025

Caroline et Stéphanie

# Des tartes, des tartes, oui mais des tartes TATIN

Tout ça est parti d'une boutade (mais pas de Dijon ). À force de passer par le local où de charmantes dames font de la cuisine le mercredi après-midi et notamment des desserts et, à force de dire qu'il y avait de bonnes odeurs et que nous y goûterions bien…de fil en cuillère, l'idée d'un atelier commun a mûrit. Un dessert bien sûr, avec des pommes parce que tout le monde aime ce fruit…

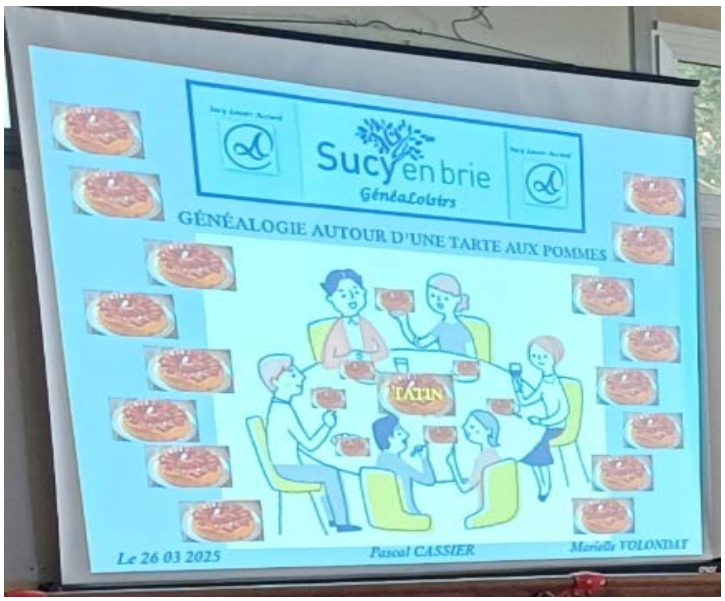
**- Des tartes peut-être ? proposa Mireille.**

**- Oui mais des tartes TATIN dom Francisco !**

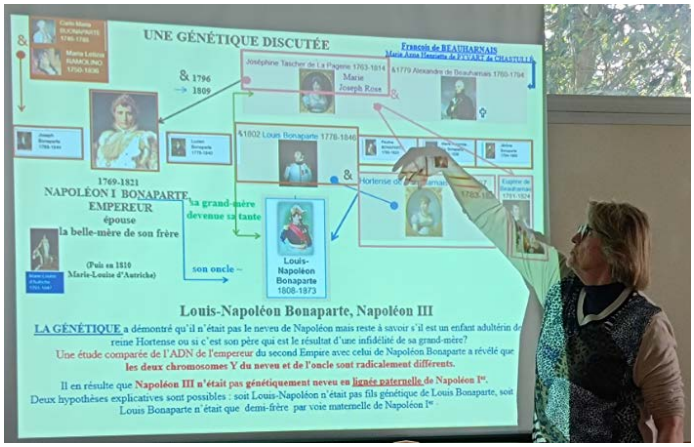
Et voilà ! C'était parti ! Rendez-vous était pris le 26 mars. À l'atelier de présenter la généalogie des soeurettes et à tous de déguster cette gourmandise. Au départ Pascal devait faire l'historique de l'origine de ce mets et François la mise en scène de l'arbre de la famille ; (attention moment musical)

Et alors ?
Et alors ???
Marielle est arrivée éh éh,
Plein d'idées éh éh
et nous a fait
nous a cuisiné
un exposé super à r'garder,
un exposé facile à piger,
un exposé prêt à déguster…

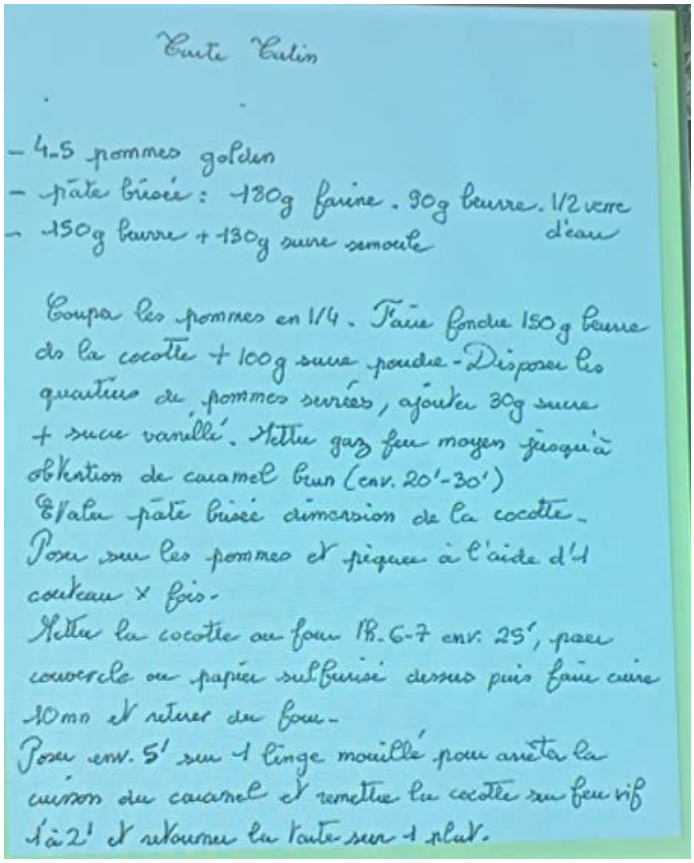
La personne qui trouvera la chanson originale ne gagnera pas une part en plus vue que l'on a tout mangé, dévoré, sans même laisser la moindre miette tellement c'était bon. Bref, en 45 mn chrono (ce qui constitue un record pour Marielle), on savait tout sur la famille, l'origine de ce monde, les tartes, le pourquoi du comment elles sont devenues célèbres…



*Nous avons fait salle comble avec pas moins de 40 ventres affamés à l'écoute*




Un petit détour par les Bonaparte



Tarte Tatin

- 4-5 pommes golden
- pâte brisée : 180g farine . 90g beurre . 1/2 verre d'eau
- 150g beurre + 130g sucre semoule

Couper les pommes en 1/4 . Faire fondre 150g beurre de la cocotte + 100g sucre poudre - Disposer les quartiers de pommes serrées, ajouter 30g sucre + sucre vanillé . Mettre gaz feu moyen jusqu'à obtention de caramel brun (env. 20'-30')
Etaler pâte brisée dimension de la cocotte .
Poser sur les pommes et piquer à l'aide d'1 couteau x fois .
Mettre la cocotte au four Th. 6-7 env. 25', poser couvercle ou papier sulfurisé dessus puis faire cuire 10mn et retirer du four .
Poser env. 5' sur 1 linge mouillé pour arrêter la cuisson du caramel et remettre la cocotte sur feu vif 1 à 2' et retourner la tarte sur 1 plat.

Recette de la fameuse et délicieuse Tarte
par Madeleine GRISART-BOUILLET,
nièce descendante des Sœurs TATIN

Marielle et Robert VILLERET,
Notre « Lichonneux de Tarte TATIN »

Pendant la dégustation, un film …
sur la confection des tartes bien sûr

Un Grand MERCI gourmand à l'équipe pâtissière !!!

Un échange convivial, un exposé remarquable (et ce n'était pas de la tarte que de le préparer) une dégustation des plus réussies avec des tartes délicieuses. La réflexion est lancée pour une nouvelle rencontre culinaire…Avec les sœurs Macaron peut-être ? la Charlotte ? Ou encore le gâteau de Savoie ?

**Nos aventures généalogiques continuent…**
Photos, textes et mise en scène…**Pascal CASSIER**