Tart Tatin de Durazno con helado de Romero



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Caramelo

Azucar: 300 grs.

Agua: 90 cc

Duraznos

Limon: 1 Unidad
Agua: 2 L
Anís estrellado: 3 Unidades
Naranja: 1 Unidad

Duraznos: 8 Unidades
Azucar: 250 grs.
Romero: 3 Ramas

Helado de Romero

Leche: 250 cc
Azucar: 110 grs.
Romero: 3 Ramas

Crema de leche: 250 grs.
Yemas: 120 g

Masa dulce

Masa de hojaldre: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Caramelo

- Coloque en una *cacerola* el azúcar con agua y lleve a fuego máximo hasta obtener un *almíbar* claro.

Duraznos

- Coloque el agua en una *cacerola* y lleve a fuego.
- Pele los duraznos y córtelos en dados.
- Realice un *almíbar* con azúcar y agua a fuego mínimo, luego de unos minutos de cocción agregue las estrellas de anís y las ramas de **romero** cocine durante 5 minutos mas y añada el *limón* y la *naranja* previamente cortados en cuartos junto con los duraznos, cubra con el agua caliente y una vez que rompa hervor retire del fuego.
- Deje enfriar los duraznos y luego escúrralos sobre papel absorbente.
- Reserve el *almíbar* donde cocino los duraznos y deje reducir hasta conseguir una salsa espesa.

Helado de Romero

- Coloque en una *cacerola* una tercera parte de azúcar junto con la leche y la *crema* de leche, lleve a fuego una vez que tome temperatura agregue las ramas de *romero*.
- En un bowl coloque las yemas junto con el resto de azúcar y bata hasta blanquearlas
- Una vez que la leche rompa hervor vierta una pequeña parte sobre las yemas para atemperarlas, mezcle y luego agregue las yemas al resto de la leche caliente, lleve nuevamente al fuego mínimo y cocine mientras mezcla continuamente con una espátula hasta que espese
- Retire, cuele y deje enfriar en un baño maría invertido.
- Una vez fría la preparación viértala dentro de la maquina de helado y deje trabajar durante 20 a 30 minutos, hasta que este firme.

Armado

- Cubra la base de moldes refractarios individuales con caramelo, encima disponga dos cuadraditos de *manteca* por molde y una porción de duraznos, bañe nuevamente con caramelo y cubra con un disco de masa de *hojaldre*.
- Acomode los moldes sobre una placa, pinte el *hojaldre* con *huevo* y cocine en horno precalentado durante 15 a 20 minutos.
- Retire los moldes y una vez fríos desmolde.

Presentación

- Disponga sobre un plato un tatin de **durazno** y acompañe con una bocha de helado de *romero*.
- Decore con la reducción de *almíbar* y ramas de *romero*.
- Acompañe con una copa de vino blanco dulce.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/tart-tatin-de-durazno-con-helado-de-romero