

Tarta tatin de plátanos con helado de canela

Tiempo de preparación: 30 Min



Ingredientes

Crema de limón

Manteca: 100 g Azucar: 100 grs.

Huevos: 3 Unidades **Jugo de Limón**: 1 Unidad

Zest de limón: 1 Unidad

Crocante de vino moscatel

Vino moscatel: 100 cc

Manteca: 100 g Harina: 100 grs.

Azucar impalpable: 100 grs.

Helado de canela

Leche: 1 L

Canela En Polvo: A gusto

Canela en rama: 1 Unidad

Azucar: 200 grs.

Yemas: 8 Unidades

Glucosa: 50 grs.

Plátanos

Manteca: 100 g

Nuez Moscada: A gusto Azucar: 150 grs.

Jugo de Limón: 1/2 Unidad Platanos: 6 Unidades

Jugo de Naranja: 1 Unidad

Tarta tatin

Masa de hojaldre: 300 g

Preparación de la Receta

Helado de canela

- En una cacerola lleve la leche a hervor con la rama de canela y cuele.
- En un bowl bata las yemas con el azúcar a blanco.
- Bañe con la leche caliente mezclando rápidamente.
- Lleve sobre fuego suave y revuelva constantemente hasta que nape el revés de la cuchara de madera.
- Corte la cocción en agua fría y agregue la canela en polvo, la glucosa y mezcle bien.
- Trabaje en la máquina heladora hasta que tome consistencia.

Plátanos

- Pele los plátanos y corte en rodajas de 1 cm.
- En un bowl disponga los trozos de *plátano*, el *jugo* de los cítricos, nuez moscada y deje macerar durante 10 minutos.
- En una cacerola disponga el azúcar y lleve al fuego hasta formar un caramelo rubio.
- Incorpore la *manteca* y mezcle hasta que se funda.
- Agregue los plátanos con el jugo de maceración, revuelva y deje caramelizar.

Crema de limón

- En una sartén disponga un poco de agua fría, el zest de *limón* y lleve a hervor.
- Escurra el zest de limón y reserve
- En un bowl coloque la manteca pomada y bata hasta que tome consistencia cremosa.
- Incorpore el azúcar y mezcle hasta que se disuelva.
- Agregue los huevos batidos y continúe mezclando.
- Vierta el jugo de limón, el zest de limón y termine de mezclar.
- Lleve al fuego y revuelva constantemente hasta que tome la consistencia deseada.

Tarta tatin

- Estire la masa hasta alcanzar 3 mm de espesor, corte discos de 6 cm de diámetro y cocine en el horno caliente hasta que se doren.
- En la base de moldes de 6 cm de diámetro disponga un disco de masa.
- Rellene con los plátanos calientes y bañe con la salsa de limón caliente.
- Lleve al frío hasta solidifiquen.

Crocante de vino moscatel

- En un bowl combine el azúcar impalpable con la manteca y mezcle hasta homogeneizar.
- Agregue la harina, el vino y termine de mezclar hasta que quede una masa lisa.
- Deje descansar en la heladera durante 2 horas.

- Sobre una lámina siliconada esparza la masa formando bastones finos.
- Cocine en el horno caliente hasta que se vean doradas.

Presentación

- En la base de un plato forme un dibujo con miel de palma y salsa de zanahorias con *naranja*, en el centro sirva una tarta tatin de plátanos, corone con una quenelle de helado de canela.
- Decore con *menta* fresca y el crocante de vino moscatel.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/tarta-tatin-de-platanos-con-helado-de-canela