


taller de cuina:
pastís tatin
de pera

| | |
|-------------------------------|---|
| Edat dels participants | 6-14 |
| Núm. de participants | 5 o més |
| Ingredients | Per a 4 persones: 60 g de mantega, 100 g de sucre, 1 branca de canyella, 8 peres <i>blanquilla</i> , 1 gotet de rom negre; i, per a la pasta brisa: 300 g de farina, 125 g de mantega fosa, 60 g d'aigua i 60 g de sucre. |
| Espai | Cuina |



Taller de cuina: pastís tatin de pera

Desenvolupament

D'entrada, desfeu una mica la mantega en una paella i, a continuació, poseu-hi el sucre i caramel·litzeu-lo. Un cop ja s'hagi caramel·litzat, afegiu-n'hi més per fixar-hi les peres tallades per la meitat al damunt. És molt important que les peres que feu servir siguin de textura forta, perquè una pera tova desprendria massa aigua. A continuació, tireu-hi una branca de canyella esqueixada, i una mica més de mantega i sucre, i deixeu que les peres es vagin coent a poc a poc, durant 15 o 20 minuts. Passat aquest temps, aboqueu-hi el rom i espereu que es redueixi.

D'altra banda, per fer la pasta brisa, barregeu la mantega fosa, el sucre, la farina i l'aigua en un bol. Trebal·leu la massa amb les mans fins que us quedi ben lligada, i deixeu-la reposar a la nevera durant 15 minuts.

Quan la pasta ja estigui reposada, estireu-la amb l'ajuda d'un corró sobre una superfície plana i llisa. Podeu fer servir una mica de farina per evitar que se us enganxi. Un cop la pasta estigui ben estirada, col·loqueu-la al damunt de les peres (sense treure-les de la paella) i recolliu-ne les vores cap endins. Abans d'enfornar el pastís, pinteu la superfície de la pasta amb rovell d'ou. Poseu la paella al forn i coeu el pastís a 180 graus durant 5 minuts.

Aquest pastís, el podeu servir fred o calent, i acompanyat amb crema de llet, gelat de vainilla, etc.