

Tatin pomme, coing, camembert et curcuma

Avec Vanessa Robuschi – Restaurant question de goût, Marseille



NOMBRE DE PERS.



PRÉPARATION
30 min



CUISSON
20 min



REPOS
30 min



INGREDIENTS

- 3 pommes Golden ou Pink Lady ou Chantecler
- 100 g de sirop d'agave
- le jus de ½ citron
- 2 coings
- 5 g de curcuma frais
- 250 g de farine
- 125 g de beurre froid coupé en cubes
- 1 jaune d'œuf
- 50 g d'eau
- 1 camembert au lait cru
- huile d'olive
- sel, poivre

PREPARATION

- Laver, éplucher et couper les pommes en quartiers.
- Faire chauffer un filet d'huile d'olive dans une poêle puis ajouter une noisette de beurre. Y déposer les pommes et le sirop d'agave. Faire caraméliser puis déglacer au jus de citron.
- Éplucher les coings, les couper en quartiers et les plonger dans de l'eau bouillante. Lorsqu'ils sont fondants, les égoutter. Assaisonner avec le curcuma frais râpé, un filet d'huile d'olive, du sel et du poivre.
- Préparer la pâte brisée en mélangeant du bout des doigts la farine et le beurre. Ajouter le jaune d'œuf et l'eau pour former une masse.
- Disposer les pommes et les coings en rosace dans des emporte-pièces. Disposer au-dessus quelques tranches de camembert, puis la pâte étalée à 3 mm d'épaisseur environ.
- Cuire dans le four préchauffé à 175 °C, jusqu'à ce que le dessus soit doré. Laisser tiédir et démouler.



Question de goût

À la tête du restaurant *Question de goût*, Vanessa Robuschi, passée par *Top chef* (M6) en 2015, a grandi à Nice dans une famille de restaurateurs.

Après s'être lancée dans des études d'architecture, elle est retournée à ses deux passions : la cuisine et la pâtisserie. Munie d'une licence professionnelle assortie d'un apprentissage auprès de plusieurs chefs, dont Gérard Passadat, elle a ouvert en 2008 *Question de goût*, face à la mer, dans le quartier de la Vieille-Chapelle.

La carte y change jour après jour en fonction du marché et les convives peuvent s'y adonner au plaisir grisant des menus à l'aveugle. En 2014, Vanessa a été lauréate de la première édition du concours Talents Gourmands – Crédit Agricole.