



## La tarte TATIN

## Vocabulary and Expressions

### A. Descriptive adjectives to talk about tastes and textures

#### • Tastes

**Caramélisé(e)** → Caramelized

Le goût caramélisé des pommes rend cette tarte irrésistible.

**Sucré(e)** → Sweet

Le caramel ajoute une touche sucrée parfaite.

**Acide** → Tart

Les abricots apportent une note acide qui contraste bien avec le caramel.

**Doux/douce** → Sweet

Les pommes avaient un goût doux et agréable.

#### • Textures

**Croustillant(e)** → Crispy

La pâte est parfaitement croustillante.

**Croquant (e)** → Crunchy

La pomme est croquante.

**Fondant(e)** → Melt-in-your-mouth

Les pommes sont délicieusement fondantes.

**Juteux(se)** → Juicy

L'ananas est incroyablement juteux.

**Tendre** → Tender

La mangue est un fruit bien tendre.

### B. Fruits

**un pomme** → an apple

**une poire** → a pear

**un abricot** → an apricot

**une mangue** → a mango

**un ananas** → a pineapple

**une tomate** → a tomato

## B. Verbs frequently used in recipes

**Éplucher → Peel**

Épluchez les pommes.

**Couper → Cut**

Coupez les pommes en quartiers.

**Faire fondre → Melt**

Faites fondre le beurre dans une poêle.

**Incorporer → Add**

Une fois le caramel prêt, incorporez le beurre

**Mélanger → Stir**

Mélangez soigneusement pour une texture lisse.

**Disposer → Place**

Disposez les pommes dans le moule.

**Faire cuire → Cook**

Faites cuire à feu doux pendant 20 minutes.

**Recouvrir → Cover**

Recouvrez les pommes avec la pâte.

**Enfourner → Bake**

Enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

## C. Expressions

**De bouche à oreille**

This expression refers to the process of information being passed from person to person through verbal communication, often in the form of rumors or personal recommendations. It is similar to the English expression «word of mouth.»

*Ce film est devenu un succès grâce au bouche-à-oreille ; tout le monde en parle et le recommande à ses amis.*

**Accident heureux**

This expression refers to an unexpected, often fortunate, event that leads to a positive outcome. It highlights the serendipity of a situation where something good results from a mistake or an unintentional action. It is akin to the English expression «happy accident.»

*Le jour où j'ai raté mon train, j'ai rencontré un ami d'enfance, c'était un accident heureux !*

## D. Grammar : L'impératif

• L'impératif est généralement utilisé pour exprimer **des indications, des ordres, des conseils.**

- Tournez à droite.
- Ferme la porte !
- Mangez 5 fruits et légumes par jour.

• Il est aussi utilisé dans **les formules de politesse.**

- Attendez, madame.
- Veuillez vous asseoir.

The imperative is generally used to give **instructions, orders, or advice**. It is also used in **polite expressions**.

→ L'impératif existe seulement à trois personnes : **tu, nous et vous.**

The imperative exists only in three forms: **tu, nous, and vous.**

→ Il se forme comme le présent de l'indicatif mais **SANS** le pronom personnel.

It is formed like the present tense of the indicative, but **WITHOUT** the personal pronoun.

→ À la deuxième personne du singulier, les verbes en **-er** se terminent en **e**, les autres verbes se terminent en **s**.

For the second person singular, verbs ending in **-er** end in **e**, while other verbs end in **s**.

→ **Verbes pronominaux** (Reflexive verbs) :

• forme affirmative :

- le pronom est **après le verbe** et précédé d'un **trait d'union**.

The pronoun comes **after the verb** and is preceded by a **hyphen**.

- **te** devient **toi** (**te** becomes **toi**)

• forme négative :

- le pronom est **devant le verbe**.

The pronoun comes **before the verb**.

| Infinitif                                 |                          | Affirmatif  |  |
|---|--------------------------|---|--|
| <b>Parler</b><br>(1 <sup>er</sup> groupe) | (tu)<br>(nous)<br>(vous) | Parle !<br>Parlons !<br>Parlez !                    | Ne parle pas !<br>Ne parlons pas !<br>Ne parlez pas !                  |
| <b>Choisir</b><br>(2 <sup>e</sup> groupe) | (tu)<br>(nous)<br>(vous) | Choisis !<br>Choisissons !<br>Choisissez !          | Ne choisiss pas !<br>Ne choisissons pas !<br>Ne choisissez pas !       |
| <b>Prendre</b><br>(3 <sup>e</sup> groupe) | (tu)<br>(nous)<br>(vous) | Prends !<br>Prenons !<br>Prenez !                   | Ne prends pas !<br>Ne prenons pas !<br>Ne prenez pas !                 |
| <b>Se lever</b><br>(Verbes pronominaux)   | (tu)<br>(nous)<br>(vous) | Lève- <b>toi</b> !<br>Levons-nous !<br>Levez-vous ! | Ne <b>te</b> lève pas !<br>Ne nous levons pas !<br>Ne vous levez pas ! |



Bonjour !

Imaginez une erreur en cuisine, qui mène à l'une des tartes les plus célèbres en France. Intrigué(e) ? Accrochez-vous, on remonte le temps !

L'histoire de la tarte Tatin est aussi **croustillante** que la tarte elle-même !

Imaginez la scène : à la fin du 19<sup>e</sup> siècle, dans une petite auberge à Lamotte-Beuvron, un village à 200 km de Paris, réputé pour ses forêts et sa chasse au gibier.

S'apercevant de son oubli, elle décida de rajouter la pâte par-dessus et de continuer la cuisson. Et voilà, la fameuse tarte Tatin était née !

Cet « **accident heureux** » a donné naissance à un dessert où les pommes caramélisées s'allient à la pâte **croquante**, pour le plus grand plaisir des papilles. **De bouche à oreille**, cette histoire a transformé la tarte Tatin en une véritable légende culinaire française !

La tarte Tatin se distingue par sa méthode de préparation unique.



C'est là que deux sœurs, Stéphanie et Caroline Tatin accueillait les chasseurs fatigués et affamés après leurs expéditions dans les bois. Caroline, la plus âgée, s'occupait de l'accueil, tandis que Stéphanie, en cuisine, préparait des tartes aux pommes **fondantes**, bien **caramélisées**.

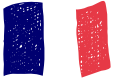
Une légende raconte qu'un dimanche d'ouverture de la chasse, alors qu'elle préparait une tarte aux pommes pour nourrir les chasseurs, Stéphanie oubliera de mettre la pâte dans le moule et **enfournait** simplement les pommes et le sucre.

Dans une poêle, on commence par **caraméliser** les pommes avec du beurre et du sucre. Une fois que les pommes sont **dorées** et **tendres**, on recouvre le tout d'une pâte (généralement de la pâte brisée) et on cuit le tout au four.

À la fin, il suffit de retourner la tarte, pour dévoiler le caramel et les pommes parfaitement **caramélisées** !

Maintenant que vous connaissez le secret de la préparation, voici la recette pour réaliser vous-même votre tarte Tatin.





Pour réaliser une tarte Tatin pour 6 personnes, il vous faudra :

- 8 pommes (de préférence Royal Gala, Pink Lady, ou Saint-Aubin)
- 75 g de beurre
- 75 g de sucre en poudre
- 200 g de pâte brisée ou sucrée

1. Pour commencer, préparez les pommes en les **épluchant** soigneusement, puis **découpez-les en quartiers**.

2. Ensuite, **faites fondre** le sucre dans un moule à tarte, à feu moyen, pour obtenir un caramel doré.

3. Une fois le caramel prêt, **incorporez** le beurre et **mélangez** soigneusement pour une texture lisse.

4. **Disposez** maintenant les quartiers de pommes dans le caramel, en les plaçant bien serrés les uns contre les autres.

5. **Faites cuire** à feu doux jusqu'à ce que les pommes s'imprègnent bien du caramel et prennent une belle couleur dorée.

6. Puis, **recouvrez** délicatement les pommes avec la pâte, en rentrant les bords tout autour à l'intérieur du moule, pour bien enfermer le tout.

7. Et pour terminer, **enfournez** la tarte dans un four préchauffé à 180°C, et laissez cuire 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la pâte soit bien **dorée** et **croustillante**.

Il ne vous reste plus qu'à déguster !

Et pour rendre ce dessert encore plus gourmand, accompagnez-le de crème fraîche ou d'une boule de glace à la vanille !

Bien sûr, la tarte Tatin classique est faite avec des pommes, mais saviez-vous qu'on peut facilement varier les plaisirs ?

Des fruits comme les **poires**, les **abricots**, les **mangues**, l'**ananas** voire même des **tomates**, se prêtent merveilleusement à cette recette.



Chaque fruit apporte sa propre texture et ses saveurs. Par exemple, les poires, avec leur chair **fondante**, se marient parfaitement au caramel, offrant une douceur délicate qui équilibre bien le côté **sucré** du dessert.

Les abricots, eux, avec leur acidité légère, apportent un contraste savoureux qui enrichit la tarte.

Et pour une touche tropicale, l'ananas, avec son côté légèrement **acide** et sa chair **juteuse**, caramélise à merveille pour un résultat aussi surprenant que délicieux.

La tarte Tatin, née d'une simple erreur en cuisine, est devenue un symbole de la gastronomie française. Ce dessert renversant marie à la perfection douceur et **croquant**, et son histoire, aussi savoureuse que la tarte elle-même, en fait un incontournable de notre patrimoine culinaire.

Maintenant que vous connaissez l'histoire et la recette, pourquoi ne pas tenter de préparer votre propre tarte Tatin ?

Laissez-vous guider par la tradition ou osez expérimenter avec d'autres fruits pour des variantes tout aussi savoureuses. En tout cas, un délice garanti à chaque bouchée !

Bon appétit et à vos fourneaux !



Hello!

Imagine a kitchen mishap that leads to one of France's most famous tarts. Intrigued? Hang on tight—we're traveling back in time!

The story of the tarte Tatin is as crisp as the tart itself!

Realizing her mistake, she decided to add the dough on top and continued baking. And voilà, the famous tarte Tatin was born!

This "happy accident" created a dessert where caramelized apples and a crunchy crust delight the palate. Word of this story quickly spread,



Picture this: it's the late 19th century, in a small inn in Lamotte-Beuvron, a village 200 km from Paris, known for its forests and game hunting. Here, two sisters, Stéphanie and Caroline Tatin, would welcome tired, hungry hunters after their expeditions in the woods. Caroline, the older sister, handled the guests, while Stéphanie, in the kitchen, prepared melt-in-the-mouth, caramelized apple tarts.

Legend has it that on an opening day of the hunting season, as she was making an apple tart for the hunters, Stéphanie forgot to put the dough in the pan and simply placed the apples and sugar in the oven.

turning the tarte Tatin into a true French culinary legend!

The tarte Tatin stands out with its unique preparation method.

In a frying pan, you start by caramelizing the apples with butter and sugar. Once the apples are golden and tender, you cover them with a crust (usually a shortcrust pastry) and bake it in the oven. To serve, simply flip the tart to reveal the caramelized apples on top!

Now that you know the secret to its preparation, here's the recipe for making your own tarte Tatin.



For a tarte Tatin for six people, you will need:

- 8 apples (preferably Royal Gala, Pink Lady, or Saint-Aubin)
- 75 g of butter
- 75 g of granulated sugar
- 200 g of shortcrust or sweet pastry

**1.** Begin by preparing the apples: peel them carefully and cut them into quarters.

**2.** Next, melt the sugar in a tart pan over medium heat to create a golden caramel.

**3.** Once the caramel is ready, incorporate the butter and stir for a smooth texture.

**4.** Now arrange the apple quarters in the caramel, placing them tightly against each other.

**5.** Cook on low heat until the apples absorb the caramel and develop a golden color.

**6.** Then, gently cover the apples with the pastry, tucking the edges inside the pan to enclose everything.

**7.** Finally, place the tart in a preheated oven at 180°C and bake for 25 to 30 minutes, until the pastry is golden and crisp.

Now, all that's left is to enjoy!

And for an extra indulgent touch, serve it with crème fraîche or a scoop of vanilla ice cream!



While the classic tarte Tatin is made with apples, did you know that you can easily vary the recipe?

Fruits like pears, apricots, mangoes, pineapples, and even tomatoes work wonderfully with this recipe.

Each fruit adds its own texture and flavor. For instance, pears, with their soft flesh, pair perfectly with caramel, offering a delicate sweetness that balances the dessert's richness.

Apricots, with their slight acidity, bring a savory contrast that enhances the tart.

For a tropical twist, pineapple, with its slight acidity and juicy flesh, caramelizes beautifully, creating a result as surprising as it is delicious.

The tarte Tatin, born from a simple kitchen error, has become a symbol of French gastronomy. This "upside-down" dessert combines sweetness and crunch to perfection, and its story, as delicious as the tart itself, makes it an essential part of our culinary heritage.

Now that you know the story and the recipe, why not try making your own tarte Tatin?

Follow tradition or dare to experiment with other fruits for equally delicious variations. Either way, each bite promises delight!

Bon appétit and happy baking!



## Activités

### 1. Choisis l'adjectif qui décrit le mieux chaque aliment.



A



B



C



D



E



F



G

1. Croustillant(e)

4. Fondant(e)

2. Croquant (e)

5. Caramélisé(e)

3. Acide

6. Sucré(e)

7. Juteux(se)

### 2. Les étapes de la recette de la tarte Tatin aux poires sont mélangées ! Remettez-les dans le bon ordre.

- A. Recouvrez les poires avec la pâte, en rentrant les bords tout autour du moule.
- B. Épluchez les poires et coupez-les en quartiers.
- C. Enfournez la tarte à 180°C et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes.
- D. Disposez les quartiers de poires bien serrés dans le caramel.
- E. Préparez un caramel doré dans une poêle, en faisant fondre le sucre et le beurre.
- F. Laissez cuire les poires à feu doux jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.



## Corrections activités

### Activité 1



A

**3. Acide**



B

**5. Caramélisé(e)**



C

**6. Sucré(e)**



D

**2. Croquant (e)**



E

**7. Juteux(se)**



F

**1. Croustillant(e)**



G

**4. Fondant(e)**

### Activité 2

- 1-** Épluchez les poires et coupez-les en quartiers.
- 2-** Préparez un caramel doré dans une poêle, en faisant fondre le sucre et le beurre.
- 3-** Disposez les quartiers de poires bien serrés dans le caramel.
- 4-** Laissez cuire les poires à feu doux jusqu'à ce qu'elles prennent une belle couleur dorée.
- 5-** Recouvrez les poires avec la pâte, en rentrant les bords tout autour du moule.
- 6-** Enfournez la tarte à 180°C et laissez cuire pendant 25 à 30 minutes.

## Extra materials



**Complete course on fruits (with audio)**

&

**Interactive activities:**



**Flashcards**



**Word Search**



**Dominoes**