

BENOÎT CASTEL

PRÉSENTE SA TARTE TATIN, UNE CRÉATION PÂTISSIÈRE RÉCUP ET ANTI-GASPI

Benoît Castel est un artisan pâtissier-boulangier engagé qui défend la tradition et qui aime la réinventer. En perpétuelle réflexion et création, il retranscrit ses valeurs et ses engagements dans ses pâtisseries.. Bien avant la création de son « Pain d'hier et de demain » réalisé à partir de ses pains invendus, Benoît Castel a imaginé une Tarte Tatin anti-gaspi.

BENOÎT
CASTEL



Toujours dans le souci d'une démarche ultra engagée et de travailler au maximum les matières premières, Benoît a réalisé une Tarte Tatin récup pour laquelle il utilise toute la pomme. Sa source d'inspiration? La pomme confite, son dessert préféré pour son côté caramélisé.

Pour réaliser sa Tarte Tatin, Benoît a eu l'idée de créer une gelée en récupérant les trognons et les peaux de la pomme, dépité de voir autant de matière première noble partir à la poubelle une fois les pommes épluchées.

À cet instant, il commence à faire des essais, des tests. D'abord un consommé puis ensuite un bouillon ... pour finalement finir sur une gelée.

Benoît Castel commence par faire bouillir tous les restes de la pomme puis récupère l'eau filtrée pour la transformer en gelée végétale. Il coupe la pomme en de très fines tranches qu'il fait confire avec du sucre et du gingembre qu'il vient déposer sur un sablé breton généreusement friable. Il nappe ensuite le tout d'une généreuse couche de gelée.





Pour réaliser sa Tarte Tatin, Benoît Castel utilise la Pomme Royale Gala, idéale par sa régularité d'octobre à mars - la pomme aussi a une saisonnalité, que l'on a tendance à parfois oublier. Pour cette raison, la pâtisserie est vendue uniquement durant cette période.

La Tarte Tatin de Benoît Castel c'est la version pâtissière de son « Pain d'hier et de demain », son moyen de mettre en lumière les matières premières utilisées et la noblesse de chaque élément du produit. Cet artisan engagé aime montrer qu'à partir d'ingrédients simples on peut créer de belles et bonnes choses.

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarte Tatin : 5,60 €

À retrouver dans toutes les boutiques Benoît Castel

150, rue de Ménilmontant, 75020 Paris

11, rue Sorbier, 75020 Paris

72, rue Jean-Pierre Timbaud, 75011 Paris

Et sur son eshop : <https://Benoitcastel.com/>

