Tarte tatin met witlof en peer

Ingrediënten

5 Plakje(s) Bladerdeeg (bijv. Koopmans)
100 g (gram) Suiker (kristalsuiker)
50 ml Witte wijn
3 takje(s) Verse tijm
2 Peer
6 Kropje(s) Witlof

Keukenspullen

Bakvorm (Ø24 cm)
Boter of bakspray om mee in te vetten
Steelpan (dikke bodem)
Appelboor

1. Voorbereiden

Ontdooi de **plakjes bladerdeeg (5 stuks)** en verwarm de oven voor (elektrisch 210°C / hetelucht 190°C).

Vet de taartpan in met gesmolten boter of olie.

> **Liever zelf bladerdeeg maken?**
> In het artikel 'Zelf bladerdeeg maken' leggen wij je uit hoe je dit doet.

2. Maak een tarte tatin

Karamelliseer de **suiker (100 g)** in een pan met dikke bodem en verwarm intussen de **witte wijn (50 ml)** in een andere pan. Voeg de witte wijn toe aan de karamel en laat wat vocht verdampen. Voeg ook de **blaadjes tijm (van 3 takjes)** toe.

Schenk de karamel in de taartpan en laat heel even wat afkoelen.

Schil ondertussen de **peren (2 stuks)**, snijd in de breedte doormidden en doe dat ook met de **witlof (6 kropjes)**. Verwijder even met een appel- of parissienneboor het klokhuis.

Zet de witlof en de peertjes in de karamel.

Leg de ontdooide plakjes **bladerdeeg** op elkaar en rol uit tot een lap die de taartpan of -vorm mooi kan bedekken. Prik er vervolgens wat gaatjes in en bedek er de witlof mee. Stop de randen mooi in.

Bak de tarte tatin in ongeveer 40 minuten gaar en goudbruin.

> ### Bladerdeeg bewaren
> Wil je meer weten over het bewaren van bladerdeeg? In ons artikel 'Bladerdeeg opnieuw invriezen' vind je alles wat je moet weten.

3. Serveer de tarte tatin

Giet het vocht dat tijdens het bakken vrij is gekomen af in een pannetje en kook dat even in.

Leg een bord op de tarte tatin en draai deze dan om, wel ineens, om spetteren te voorkomen. Schep vervolgens nog wat van het ingekookte vocht over de witlof.