Sologne (41) : la tarte Tatin, l’histoire vraie des deux sœurs et de leur dessert renversé

16/11/2026 à 11h30



Lamotte-Beuvron, Loir-et-Cher (41) – Une spécialité de saison, un savoir-faire et une histoire à partager.

Une histoire de terroir

En Sologne, novembre est la saison des pommes conservées après la récolte et des desserts que l’on apporte encore tièdes sur la table. Parmi eux, la tarte Tatin occupe une place à part : partout en France, on connaît sa surface de pommes caramélisées et son fond de pâte retourné au dernier moment.

Son nom vient des sœurs Stéphanie et Caroline Tatin, qui ont tenu l’hôtel familial de Lamotte-Beuvron à la fin du XIXe siècle. Des voyageurs et des chasseurs y faisaient halte. La réputation de leur tarte est attestée dès 1899 dans la presse parisienne, bien avant la diffusion moderne de la recette.

L’histoire la plus souvent racontée veut que Stéphanie ait oublié de mettre la pâte sous les pommes et qu’elle ait

rattrapé sa maladresse en recouvrant les fruits après coup. Elle est délicieuse, mais c’est une légende, et non un fait établi. Des historiens de la gastronomie rappellent que les tartes renversées existaient déjà auparavant. L’institutrice Marie Souchon aurait même consigné une transmission de la recette par une cuisinière du voisinage.

Le véritable héritage des sœurs Tatin tient à leur auberge, à leur savoir-faire et à la renommée qu’elles ont donnée à une préparation solognote. La recette ci-dessous est une version familiale accessible, inspirée des principes diffusés par l’office de tourisme de Sologne.

La recette à refaire chez soi

Pour : 6 à 8 parts · **Préparation :** 25 min · **Cuisson :** 45 à 55 min

Ingrédients

- 1,4 à 1,6 kg de pommes fermes (Jonagold, reinette ou Royal Gala)
- 130 g de sucre
- 80 g de beurre
- 1 pâte brisée pur beurre d’environ 230 g
- 1 pincée de sel
- Facultatif : quelques gouttes de jus de citron

Préparation, étape par étape

1. Préchauffez le four à 190 °C. Pelez les pommes, retirez les trognons et coupez-les en gros quartiers. Préparez un moule à manqué ou une poêle entièrement compatible avec le four.
2. Répartissez le sucre et le beurre dans le fond du moule. Faites chauffer doucement sur une plaque adaptée jusqu’à ce que le mélange commence à blondir. Ne laissez pas

brûler le caramel.

3. Serrez les quartiers de pommes dans le moule, côté arrondi vers le fond. Faites-les cuire à feu moyen 10 à 15 minutes pour qu’ils commencent à rendre leur jus et à se napper de caramel.
4. Retirez le moule du feu. Laissez tiédir quelques minutes, puis recouvrez les pommes avec la pâte en rentrant doucement les bords vers l’intérieur. Percez deux petits trous à la pointe d’un couteau.
5. Enfournez 30 à 35 minutes, jusqu’à ce que la pâte soit bien dorée. Sortez le moule et laissez reposer 5 à 10 minutes : pas davantage, au risque de laisser le caramel durcir.
6. Posez un plat plus grand que le moule, protégez vos mains avec des maniques épaisses et retournez l’ensemble d’un geste sûr. Prenez garde au caramel brûlant. Servez tiède, simplement, sans masquer le goût des pommes.

Le conseil de la maison

Une tarte Tatin réussie est fondante et ambrée, non brûlée. Le récit de la « tarte ratée » appartient à la légende familiale ; la renommée de l’hôtel et des deux sœurs, elle, est historique.

Sources et références

- Office de tourisme de Sologne, histoire et recette de la tarte Tatin
- Université de Liège, Les grands mythes de la gastronomie : la tarte des demoiselles Tatin
- Mairie de Lamotte-Beuvron, berceau de la tarte Tatin

Photographie illustrative de la spécialité : Djenghisz / Wikimedia Commons, CC BY-SA 3.0. Image d’archive d’un plat, et non d’un événement du jour.