

DESSERT ESTIVAL

TARTE TATIN AUX ABRICOTS

Ingrédients

(pour 1 tarte, 12 parts)

- Pour la pâte:
- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 oeuf
- ½ c. à café de sel
- Pour la garniture:
- 15 abricots
- 200 g de beurre
- 200 g de sucre
- 3 dl d'eau
- Pour le caramel:
- 200 g de sucre

Préparation:

Pour la garniture:

Préchauffer le four à 200°C

Faire chauffer l'eau, le beurre et le sucre dans une casserole

Couper les abricots en deux et ôter leur noyau

Pocher les abricots dans le mélange eau, beurre et sucre environ 2 minutes

Egoutter les abricots

Pour la pâte:

Ajouter le beurre en petits morceaux à la farine

Ajouter l'oeuf et bien mélanger afin d'obtenir une boule de pâte

Réserver au réfrigérateur pendant une trentaine de minutes

Pour le caramel:

Mettre 65 g de sucre dans une casserole et le faire fondre

Ajouter encore 65 g et faire de même

Ajouter encore les 70 g restants et renouveler l'opération afin d'obtenir un caramel foncé

Pour le montage:

Verser le caramel dans un moule à gâteau et le laisser légèrement refroidir

Arranger les moitiés d'abricots dessus (le côté peau doit être contre la plaque et le caramel)

Etaler la pâte afin de recouvrir les abricots

Enfourner une trentaine de minutes

A la sortie du four, retourner le plat et attendre quelques minutes avant de démouler la tarte

Laisser refroidir un peu et déguster tiède idéalement!

