

RECETTES ESTIVALES

TATIN D'ABRICOTS

INGRÉDIENTS

POUR 4 PERSONNES

Pour la pâte :

- 250 g de farine
- 100 g de beurre
- 1 œuf
- 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 puis les égoutter

Pour la pâte :

Ajouter le beurre en petits morceaux à la farine

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

Étaler la pâte afin de recouvrir les abricots et 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 !

Retrouvez toutes nos recettes sur:
www.eldora.ch/recettes