



Ma tarte Tatin abricots et lavande

Recette pour 6 à 8 personnes. Préparation : 10 min. Cuisson : 25 min.

Ingrédients

Pâte Brisée : 1
Abricots frais : 12
Sucre en poudre : 100 g
Beurre salé : 20 g
Miel de lavande : 20 g
Cassonade : 30 g
Fleurs de lavande bio : 1 c. à s.

Beurre et sucre pour le moule

Réalisation > la préparation

1. Beurrer et sucrer le fond et les parois du moule à tarte.
2. Dans la poêle, porter le sucre à feu moyen afin de réaliser un caramel.
3. Pendant ce temps, bien laver et sécher les abricots, les couper en deux et les dénoyauter.
4. Quand le caramel est presque prêt, ajouter le beurre salé en petites parcelles sur un bord puis bien mélanger dès qu'il est fondu.
- si vous déposez un beurre froid, il va cristalliser le sucre du caramel qui va durcir, mieux vaut toujours cuisiner en pâtisserie avec un beurre mou laissé à température ambiante -
5. Napper le fond du moule de ce caramel. Saupoudrer de fleurs de lavande bio et préchauffer le four à 180°C.
6. Déposer les demi-abricots bien serrés, côté bombé au fond du moule, les napper de miel et cassonade, puis recouvrir de la pâte Brisée en les bordant à l'intérieur.

Réalisation > la cuisson

7. Enfourner pour 15 minutes à 180°C puis 10 minutes à 200°C..
8. Dès la sortie du four, retourner la tarte sur un plat et laisser refroidir.
9. Saupoudrer éventuellement de nouvelles fleurs de lavande et se régaler !

Matériel

un plat à tarte à fond amovible
une petite poêle
une balance ménagère



Pure gourmandise

La gourmandise est un joli défaut.

www.PureGourmandise.com