



**Tatin abricots**

### **Ingrédients**

- 1.2 kg d'abricots
- 100 g de beurre
- 150 g de sucre
- 1 abaisse de pâte feuilletée
- une poignée d'amandes effilées grillées

**Préchauffer le four T6/7 (180/210°)**

**Couper les abricots en deux et enlever le noyau.**

**Dans une grande poêle, faire fondre la moitié du beurre, ajouter la moitié du sucre, remuer puis poser les abricots face bombée vers le fond dans la poêle. Faire caraméliser chaque face environ 5 minutes en retournant délicatement les abricots.**

**Faire un caramel avec le sucre et le beurre restants, dès qu'il est doré le verser dans le moule en nappant tout le fond.**

**Poser les abricots côte à côte sur le caramel en serrant bien, côté bombé en dessous.**

**Dérouler la pâte et en recouvrir les abricots, rentre les bords à l'intérieur du moule.**

**Enfourner pour 35/40 minutes jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.**

**Sortir la tarte du four, la laisser refroidir un peu puis démouler sur le plat de service.**

**Saupoudrer des amandes que vous aurez au préalable grillé à sec dans une poêle.**

**Déguster tiède ou froid, nature ou avec une boule de glace vanille.**

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>