

Tatin d'abricot au caramel balsamique et gingembre confit.

(Sur la photo c'est une tartelette mais je vous donne les quantités pour une grande tarte, je suis sûre qu'il y aura des preneurs!)

- 6 cuillères à soupe de sucre roux
- 3 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 2 cuillères à café de gingembre confit coupé en petits dés
- une dizaine d'abricots (selon leur taille, il en faut suffisamment pour remplir le moule) coupés en deux
- 100g de farine
- 50g de poudre d'amande
- 1 cuillère à café de levure chimique
- lait (désolée, je n'ai pas mesuré...)



--> Préparer la pâte: mélanger la farine, la poudre d'amande et la levure. Creuser un puits et ajouter du lait en quantité suffisante pour obtenir une boule de pâte non collante. Couvrir et laisser reposer.

Faire caraméliser le sucre roux avec le vinaigre: porter à ébullition puis laisser deux minutes. Retirer du feu et incorporer le gingembre. Verser ce caramel dans un moule à tarte en couvrant bien tout le fond.

Poser les abricots face bombée sur ce fond, étaler la pâte et la poser sur les abricots.

Cuire à 180°C pendant 30mn.

Laisser tiédir puis démouler.

Bon appétit !!

