



Tatin d'abricots à la lavande



1 bon kilo d'abricots bergerons, 100g de cassonade, 20g de sucre à la lavande, pâte feuilletée ou sucrée, QS de beurre.

Laver les abricots les couper en 2 ou en 4.

Beurrer un moule à manquer, le saupoudrer avec le sucre à la lavande et la cassonade, répartir les abricots éventuellement compotés auparavant avec un peu de beurre et de jus de citron. Recouvrir d'un disque de pâte la piquer à la fourchette et enfourner à 180° pendant 40mn environ. Laisser tiédir et démouler sur le plat de service.