



Fabienne Youyoutte
Désir du Palais



Tatin d'Abricot pays

Ingrédients: pour 6
3 abricots
40 g beurre
1 pâte feuilletée
80 g de sucre

Préparation:
Préchauffer le four à 200°C (Th. 7).
Pelez l'abricot et coupez-le en grosse lamelles.
Faites fondre le beurre à la poêle et y faites revenir les lamelles d'abricot.
Ajouter le sucre.
Laissez caraméliser environ 8 minutes en retournant à mi-cuisson.
Répartissez les lamelles dans un moule et versez le jus de cuisson dessus.
Recouvrez avec la pâte et faites-la rentrer dans le moule.
Piquez la pâte avec une fourchette.
Faites cuire pendant 30 minutes.

