

Tarte tatin pommes-abricots secs

Les ingrédients pour 6 personnes :

1 pâte feuilletée 250 g
750 g de pommes golden (en compter 1 bon kg)
150-200 g d'abricots secs
100 g de sucre
100 g de beurre

Abaisser la pâte feuilletée et la laisser reposer 20 mn au frais ou prendre une pâte pré-étalée.

Éplucher et découper les pommes en quartiers réguliers. Beurrer un moule pouvant aller sur le feu ou une poêle à bords hauts pouvant aller dans le four, saupoudrer de 50 g de sucre et disposer en rosace les quartiers de pommes en alternant des oreillons d'abricots secs dans la proportion de 3 morceaux de pommes pour 1 abricot. Saupoudrer des 50 g de sucre restants et répartir le beurre en noisettes. Chauffer doucement sur la plaque pour que ça commence à caraméliser puis recouvrir d'un papier alu et cuire dans le four préchauffé à 200 ° pendant 30 à 40 mn (à adapter suivant le four il m'a fallu 50 mn). Sortir les pommes du four, les laisser refroidir et poser le disque de pâte feuilletée dessus en rentrant légèrement les bords et poursuivre la cuisson au four pendant 10 mn (25 mn dans mon four). Quand la tarte est cuite laisser tiédir 5 mn et la retourner sur le plat de service.

Péché de gourmandise

<http://pechedegourmand.canalblog.com>