

Station gourmande

Découvrir les saveurs et mets du monde

Je vous invite autour d'une **tarte tatin aux abricots** en espérant qu'elle vous donne envie.



10 abricots
100 g de sucre
50 g de beurre salé
Pâte brisée
eau
Pistaches
Fleur de sel



Dans une casserole, faites fondre 100 g de sucre avec un peu d'eau pour obtenir du caramel. Lorsque le sucre prend une jolie couleur **dorée**, ajoutez le beurre coupé en petit carré et remuez. Attention de ne pas vous brûler, le caramel peut au départ faire quelques projections.

Lavez les abricots, coupez-les en deux pour enlever le noyau et saupoudrez-les de sucres pour les "attendrir" et obtenir un peu de jus.

A l'aide d'un casse-noix, récupérez **l'amande** au milieu du **noyau d'abricot**. Faites les blanchir 30 secondes dans de l'eau bouillante. Egouttez-les, enlevez la peau et concassez-les. Vous pouvez utiliser des amandes si vous n'avez pas le courage ou pas le temps.

A l'aide d'une fourchette, piquez-la pâte.

Versez le caramel encore chaud dans le moule et bien le répartir. Posez les abricots puis saupoudrez d'amandes.



Pour finir, posez la pâte par dessus. **Enfournez** de 20 à 25 minutes à 200°.



Démoulez à la sortie du four et saupoudrez de **pistaches** et d'un tour de moulin de **fleur de sel**.

Lancez-vous, il n'y a aucune difficulté.