

Tarte sucrée façon tatin



Ingrédients :

(pour 5 à 6 personnes)

400 g de type Sweety
200 g d'abricots secs
100 g d'amandes effilées
200 g de sucre
1 pâte feuilletée
beurre

- Couper les sweety en quartiers et les rouler dans le sucre
- Disposer dans un plat à tarte beurré et fariné les sweety puis les abricots fendus en portefeuille et les amandes
- Saupoudrer de sucre (une cuillère à soupe) et de dés de beurre, puis enfourner
- Faire cuire th. 180° pendant 30 mn et tester la cuisson ; la poursuivre, au besoin
- Sortir la tarte du four, vider le surplus de jus (le conserver)
- Sans démouler, déposer la pâte feuilletée et faire cuire "à l'envers" la tatin, th. 180°, pendant 20 mn
- Retourner la tarte dans un autre moule et faire cuire à l'endroit 10 à 15 mn en surveillant
- Pour finir, saupoudrer de sucre et mettre sous le grill du four 2 à 3 mn en surveillant
- Utiliser le jus en nappage avant de servir