

Tatin d'abricots

Ingrédients

Pour la pâte Brisée :

- 100g de farine de blé T65
- 100g de [farine d'engrain intégral](#)
- 100g de beurre
- 40g d'oeuf
- 40g de sucre glace
- 1 pincée de sel
- 1 pincée de levure

Pour l'appareil :

- 100g de sucre
- une dizaine d'abricots
- quelques pistaches non grillées, non salées (facultatives)

Instructions

La veille (ou quelques heures avant au moins), réalisez la pâte Brisée. Pour cela, mélangez les ingrédients dans la cuve du [robot](#) à l'aide du batteur plat. Ne travaillez pas trop la pâte et formez une boule avec les mains dès que possible. Filmez-la et réservez au frais.

Le lendemain, sortez-la un peu à l'avance du frigo pour qu'elle soit plus simple à étaler. Lavez vos fruits et coupez-les en deux pour retirer le noyau.

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans une casserole, préparez un caramel à sec. Pour cela versez le sucre et faites-le cuire à feu très doux en remuant de temps en temps, sans spatule. Lorsqu'il est entièrement fondu, versez dans votre moule et déposez les fruits dessus, face bombée vers le bas.

Étalez la pâte Brisée en un cercle grossier et déposez-le sur les fruits. Rabattez les bords vers l'intérieur. Piquez la pâte à l'aide d'une fourchette, puis enfournez pour une trentaine de minutes. La pâte Brisée est bien dorée en fin de cuisson.

Démoulez immédiatement sur un plat à la sortie du four. C'est plus compliqué à faire si la tatin refroidit. Essuyez les bords, parce que le caramel va dégouliner un peu partout.

Si vous le souhaitez, ajoutez quelques pistaches ou autres saveurs selon vos goûts.