Tarte tatin aux abricots et aux pommes

19/06/2018 à 10h24

Par Laurence Benedetti

Temps de préparation : 20 min

Temps de cuisson : 1h20

Pour 6 personne(s)

Ingrédients :

- 200g de pâte sablée
- 200g de sucre
- 65g d'eau
- 60g de beurre
- 1kg de pommes vertes acidulées ou 1kg d'abricot (ou bien prendre 500g des 2)

Préparation :

- Préchauffez le four à 220°C et placez une grille au milieu ;
- Versez l'eau puis le sucre dans la casserole. Fouettez à feu moyen pour dissoudre le sucre ;
- Portez à ébullition. Dès l'ébullition, ne touchez plus à la casserole et laissez le caramel colorer, il doit avoir une couleur ambrée ;
- Hors du feu, ajoutez le beurre en morceaux et mélangez au fouet jusqu'à ce que le beurre soit bien incorporé ;
- Versez le caramel dans le fond du moule à tarte ;
- Pelez les pommes et coupez-les en 4, positionnez la partie bombée de la pomme vers le bas. Retirez le cœur. Pour les abricots, coupez-les en 2 après les avoir dénoyautés. Positionnez la partie bombée de l'abricot vers le haut ;
- Disposez les quartiers de pomme ou les demi-abricots dans le moule, bien serrés. Glissez des quartiers retournés entre les premiers quartiers ;
- Enfournez et laissez cuire 1 heure. Sortez la pâte sablée du réfrigérateur 15 minutes avant la fin de la cuisson des pommes ;
- Abaissez la pâte et faites un disque d'environ 24 cm de diamètre. Posez ce dernier sur les pommes. Faites cuire encore 15 à 20 minutes ;
- Sortez la tatin du four et retournez-la immédiatement sur un plat. Laissez tiédir avant de déguster.