

# Tarte Tatin aux abricots

La célèbre tarte des soeurs Tatin se décline aussi avec des abricots...

environ 12 parts    Moyen  up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à tarte de Ø 28 cm

### Pour la pâte:

125 gr. de farine de blé  
50 gr. de beurre  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker  
1 oeuf

### Pour la garniture:

1 kg de abricots  
150 gr. de sucre glace  
50 gr. de beurre

### Pour la crème chantilly:

200 ml de crème fraîche liquide  
1 sachet de Mon Cremfix Dr. Oetker  
1 sachet de Sucre Vanillé Bourbon Dr.Oetker

## 1 Préparation de la pâte:

Placez la farine dans un récipient. Ajoutez le beurre, le sucre vanillé et l'œuf. Travaillez les ingrédients batteur électrique à vitesse lente puis rapide jusqu'à obtention d'une pâte. Formez une boule avec la pâte, enveloppez-la dans du film alimentaire puis placez-la au réfrigérateur pendant 1 heure.

Beurrez le moule. Préchauffez le four.

**Four électrique : 200 °C**

**Four à chaleur tournante : 180 °C**

## 2 Préparation de la garniture:

Lavez, dénoyautez les abricots.

- 3 Placez le sucre glace dans une casserole et faites chauffer à feu moyen pour qu'il caramélise. Lorsque le sucre a fondu, remuez avec une cuillère en bois ou en métal. Remuez constamment jusqu'à ce que le caramel prenne une couleur ambrée. Incorporez progressivement le beurre en petits morceaux et remuez bien.



- 4 Versez le caramel dans le moule puis disposez des oreillons d'abricots, côté coupé vers le bas.
- 5 Etalez la pâte entre 2 feuilles de papier cuisson en un cercle (Ø 28 cm) puis posez-la sur les abricots. Pressez la pâte sur les rebords du moule puis piquez-la à la fourchette. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Milieu**

- 6 A la sortie du four, décollez les bords de la pâte à l'aide d'une lame de couteau si nécessaire et laissez refroidir dans le moule. Renversez la tarte tatin sur un plat de service. (attention lors du démoulage, le caramel peut couler)
- 7 **Préparation de la crème chantilly à la vanille:**  
Montez la crème en chantilly ferme le sachet de Mon Cremfix et le sucre vanillé bourbon. Servez la la tarte tatin accompagnée de cette chantilly vanillée.

Conseils

- A la place des abricots, vous pouvez également utiliser des pêches.  
Pour déguster la tarte tiède, réchauffez-la rapidement avant de servir.

