



## *Une recette Le Chef C'est Vous ! Bon Appétit !*

**TEMPS DE PREPARATION: 30mn**

### **TATIN D'ABRICOTS AUX PISTACHES**

#### **INGREDIENTS:**

800 g d'abricots  
40 g de poudre de noisettes  
120 g de cassonade  
150 g de farine  
50 g de pistaches vertes non salées  
80 g de beurre  
3 g de sel

#### **METHODE :**

La Tarte Tatin est une véritable légende, de plus sa méthode de fabrication s'adapte à toute sorte de fruits et on peut facilement laisser vagabonder son imagination au pays de la gourmandise. Cette Tatin d'abricots aux pistaches, vous allez en entendre parler longtemps !

Dans un saladier, commencez par mettre la farine, le beurre coupé en morceaux (laissez-le à température ambiante avant de l'utiliser), le sel et les pistaches préalablement mixées.

Mélangez tous ces ingrédients ensemble en les sablant légèrement entre vos mains avant d'ajouter 8 cl d'eau. Mélangez de nouveau, mais cette fois-ci jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse et homogène.

Formez une belle boule, enveloppez-la dans un torchon et réservez cette pâte au réfrigérateur pendant 1 H.

Poursuivez par le caramel. Pour cela, mettez la cassonade dans une casserole additionnée d'une cuillère à soupe d'eau. Laissez cuire à feu moyen tout en remuant régulièrement à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à obtenir un beau caramel bien blond. Le caramel demande une attention de tous les instants afin de maîtriser la cuisson et éviter qu'il brûle. Versez ce caramel dans un moule de 24 cm de diamètre environ.

Nettoyez les abricots, coupez-les en deux et retirez le noyau. Disposez les oreillons d'abricots dans le moule côté peau sur le caramel en les serrant bien les uns contres les autres, puis dispersez la poudre de noisettes par-dessus.

Étalez la pâte à l'aide d'un rouleau sur une épaisseur de 3 mm environ (pensez à fariner le plan de travail, ce sera plus facile !) afin d'obtenir un disque un peu plus grand que le moule.

Déposez cette pâte aux pistaches afin de recouvrir les abricots et rentrez les bords à l'intérieur du moule.

Laissez cuire pendant 35 mn dans un four préchauffé à 180 °C (Th. 6) tout en surveillant la cuisson régulièrement. Laissez tiédir avant de démouler sur un plat à servir.

Quelques pistaches entières agrémentées de quelques amandes effilées grillées, le tout dispersé sur les abricots au « gré du vent » seront du plus bel effet.

Délicieux, savoureux, somptueux, rien n'est trop beau pour définir ce que ressentiront les gourmands les plus proches. Faites attention, ne quittez pas la pièce... au risque que la gourmandise des uns et des autres ne laisse que les miettes de cette Tatin d'abricots aux pistaches !