**Tarte tatin aux abricots**



**Préparation :** 15 minutes - **Cuisson** 15 mn

**INGREDIENTS**

**Pour 8 personne(s)**

* 1 pâte à tarte brisée Tarte en or
* 1 kg d'abricots
* 25g de beurre
* 150g de sucre

**PREPARATION**

1 Fais chauffer le four à 180 °C (th. 6). Coupe les abricots en deux et retire les noyaux.

2 Fais fondre 100g de sucre dans une casserole jusqu'à ce qu'il prenne une couleur caramel. Verse ce caramel dans un moule à tarte. Remue le moule pour répartir le caramel. Pose les demi abricots dessus, côté bombé contre le moule.

3 Répartis 50g de sucre et 25g de beurre en lamelles sur les abricots. Étale la pâte à tarte au-dessus des abricots. Coupe ses bords si elle est trop grande et fais-la rentrer dans le moule.

4 Pique-la avec la pointe d'un couteau. Mets-la au four pour 35 minutes.
Sors le moule du four et laisse-le reposer 10 minutes. Pose dessus un grand plat rond.
Retourne le tout d'un coup sec puis retire le moule.