

Tatin d'Abricots parfumés au Chèvrefeuille

Ingrédients

- 1 rouleau de pâte feuilletée
(de qualité ou fait-maison)
- 1,5 kg d'abricots mûrs et fermes
 - 100 g de sucre
 - 60 g de beurre
- 1 càs de fleurs séchées de chèvrefeuille
(ou toute autre fleur **comestible** et **odorante**)
- quelques gouttes de jus de citron

Préparation

Préchauffez le four à 180°C.

Laver les abricots, couper les en deux, ôter les noyaux.

Faites les blanchir 1mn dans de l'eau bouillante.

Egoutter et ôter la peau délicatement.

Dans une casserole, verser le sucre, les gouttes de jus de citron et laissez-le fondre et se transformer en caramel.

Lorsqu'il est bien doré, incorporez le beurre et les fleurs séchées, et mélangez hors du feu.

Laissez infuser 5mn.

Ôter les fleurs, tiédir la casserole.

Dans un moule à manqué, verser la moitié du caramel, disposez les abricots bien serrés(face bombée dessous). Versez le reste du caramel.

Disposer le cercle de pâte sur les abricots et rabatter les bords à l'intérieur du moule.

Enfournez pendant 25 à 30 mn, tout dépend de votre four.