

# TARTE TATIN PÊCHES, ABRICOTS & PISTACHES



Recettes100faim.fr

## Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 5 pêches
- 5 gros abricots
- Sucre blanc 100g
- Eau ou jus de citron jaune 20 mL
- Feuilles de menthe
- Quelques pistaches

## Astuces :

- Varier les fruits en fonction des saisons : pommes, poires, bananes, rhubarbe, fruits rouges...
- Remplacer les pistaches par d'autres fruits oléagineux : noix, noisettes, amandes...

**Préparation : 15 minutes | Cuisson : 35 minutes**  
**Pour 1 tarte (= 6 à 8 personnes)**

Option 1. Utiliser une poêle toute inox (24 à 28 cm de diamètre) pour réaliser le caramel et faire cuire la tarte au four dans cette poêle.

Option 2. Réaliser le caramel dans une poêle et faire cuire la tarte au four dans un plat (24 à 28 cm de diamètre) en verre, silicone ou métal.

1. Préchauffer le four à **180°C**.
2. Laver les pêches et les abricots, les couper en 2, enlever les noyaux et les couper en morceaux.
3. **Ciseler finement** la menthe et **concasser grossièrement** les pistaches.
4. Dans une **poêle**, sur **feu moyen** : verser le sucre et l'eau (ou le jus de citron) et laisser **caraméliser** tout en mélangeant avec une **cuillère en bois**.
5. Quand le **caramel** commence à avoir une **couleur dorée** (et non marron!) : baisser sur **feu doux**, **ajouter d'un coup** les quartiers de fruits et remuer rapidement pour les **enrober** de caramel. Laisser cuire environ **3 minutes**.
6. **Option 1.** Dans la poêle toute inox : dérouler la pâte feuilletée, la déposer sur les fruits et rabattre les bords pour éviter que les fruits et le caramel ne débordent. **Option 2.** Transvaser les fruits dans un plat à rebords allant au four. Dérouler la pâte feuilletée, la déposer sur les fruits et rabattre les bords pour éviter que les fruits et le caramel ne débordent.
7. Enfourner **environ 30 minutes**. La pâte doit être feuilletée et dorée (le temps de cuisson peut varier selon les fours).
8. À la sortie du four, **poser une grande assiette sur le plat/la poêle et le/la retourner**. La tarte tatin va se détacher facilement.
9. **Parsemer** de menthe ciselée et de pistaches et servir.



@Recettes100faim.fr