



COMME UNE TATIN D'ABRICOTS



Pour 4 personnes : 200g de pâte feuilletée si possible maison et inversée, un peu de sucre glace, 70g de sucre en poudre, 100g de purée de mangue, 2 feuilles de gélatine soit 4g, 6 abricots mûrs coupés en mini dés, les graines d'1/2 gousse de vanille.

La garniture : 400g de gros abricots fermes, une noisette de beurre, 20g de sucre en poudre.

La finition : 10g de purée de mangue.

La pâte feuilletée : Étalez un cercle de feuilletage de 2mm d'épaisseur, détaillez un disque de 20 cm ou 4 disques de 8cm. Laissez reposer une bonne heure au réfrigérateur avant d'enfourner à 190°. Après 10 min de cuisson, saupoudrez légèrement de sucre glace, appuyez délicatement avec une grille à pâtisserie le ou les cercles de feuilletage pour éviter que la pâte ne gonfle trop et pour qu'elle ait une épaisseur uniforme, laissez la grille et poursuivez la cuisson 5/8 min pour obtenir un ou des cercles dorés.

L'abricot tatin : Coupez en mini dés les 6 abricots et poêlés-les avec la vanille, 5g de beurre et 10g de sucre jusqu'à ce qu'il deviennent moelleux. Réalisez un caramel à sec avec les 70g de sucre et éteignez-le avec la purée de mangue légèrement chauffée au micro-ondes. Donnez une ébullition, ajoutez la gélatine ramollie et essorée puis les abricots poêlés. Recouvrez une plaque à pâtisserie bien plane d'un tapis silpat, y poser un ou 3 cercles selon la formule choisie

chemisés de rhodoïd et coulez l'appareil abricot tatin sur une épaisseur d'environ 1.5cm. Bloquez au froid au minimum 1 heure.

La garniture : Dénoyotez les abricots et coupez chaque oreillon en deux. Faites fondre la noisette de beurre à feu doux dans une grande poêle, rangez les morceaux d'abricots côté chair vers le haut saupoudrez de sucre, couvrez et laissez mijoter à feu doux 5min environ, juste pour ramollir les fruits. Réservez et refroidir.

La finition : Posez un cercle d'abricot tatin encore surgelé sur un disque de feuilletage, rangez les oreillons d'abricots dessus, nappez de purée de mangue à l'aide d'un pinceau pour donner de la brillance. Laissez reposer au réfrigérateur, le cercle d'abricot tatin doit revenir à température de dégustation.

La cuisine de Mercotte©2011
mercotte@free.fr
www.mercotte.fr