



## Tarte tatin d'abricots au miel d'oranger annes

### Ingrédients :

- La pâte : 180g de farine blanche,  
100g de sucre blanc,  
1 pincée de sel et de levure chimique,  
80g de beurre mou  
1 œuf
- La garniture : 10 abricots,  
3 à 4 cuillères à soupe de miel de fleur d'oranger,  
Beurre, poudre d'amande

### Préparation

Préparer la pâte en mélangeant la farine avec le sucre, la levure et le sel. Ajouter le beurre et sabler le tout. Terminer avec l'œuf, pétrir la pâte afin de la rendre homogène et former une boule. Réserver au frais.

Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le fond d'un moule d'environ 18 cm de diamètre, préférablement en métal. Répartir le miel au fond. Laver les abricots et les couper en deux afin d'enlever l'amande, les disposer face coupée contre le plat.

Saupoudrer de poudre d'amande.

Abaisser la pâte et en recouvrir le plat. Couper le surplus autour du moule. Bien former les rebords à l'intérieur du moule, faire un trou au centre. Enfourner 30 à 40 min. Démouler 5 minutes après la sortie du four. Déguster aussitôt.