

**TARTE TATIN AUX ABRICOTS** 1 portion**INGRÉDIENTS**

- 1/8 unité moyenne de pâte brisée, crue [29 g]
- 5 grammes de sucre de canne
- 4 grammes de cassonade
- 200 grammes d'abricot, dénoyauté, cru
- 2 cuillères à café de confiture d'abricot [extra ou classique] [20 g]

MODE DE PRÉPARATION

- 1° Préchauffez le four à 220°C. Coupez les abricots en deux. Dénoyantez-les. Beurrez largement un moule . Saupoudrez le fond avec le sucre. Disposez les demi-abricots en les serrant bien. Recouvrir avec la confiture délayée dans un peu d'eau. Déroulez la pâte brisée. Recouvrez-en les abricots en rentrant bien les bords dans le moule. Faites cuire 20 min dans le four préchauffé . Démoulez sur un plat pouvant aller au four. Saupoudrez les abricots de cassonade. Passez quelques instants sous le grill du four pour caraméliser. Servez chaud ou tiède.
- 2° Préchauffez le four à 220°C. Coupez les abricots en deux. Dénoyantez-les. Beurrez largement un moule . Saupoudrez le fond avec le sucre. Disposez les demi-abricots en les serrant bien. Recouvrir avec la confiture délayée dans un peu d'eau. Déroulez la pâte brisée. Recouvrez-en les abricots en rentrant bien les bords dans le moule. Faites cuire 20 min dans le four préchauffé . Démoulez sur un plat pouvant aller au four. Saupoudrez les abricots de cassonade. Passez quelques instants sous le grill du four pour caraméliser. Servez chaud ou tiède.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

	PAR 100 g	PAR PORTION [258 g]	% AR
ÉNERGIE	105 kcal	271 kcal	14 %
PROTÉINES	1 g	4 g	7 %
GLUCIDES	18 g	48 g	18 %
SUCRES	10 g	26 g	29 %
LIPIDES	3 g	7 g	10 %
ACIDES GRAS SATURÉS	1 g	3 g	13 %
FIBRES ALIMENTAIRES	2 g	4 g	17 %
SODIUM	52 mg	134 mg	6 %