

Régal

Tarte tatin abricot, melon et citron vert

Par Pauline Petillo



Niveau de difficulté	Facile
Coût	Bon marché
Temps de préparation	30 min
Temps de cuisson	45 min
Temps de repos	1 heure

Catégories : Desserts, C'est la saison, Fruits, Saison

Découvrez notre recette originale et gourmande de tarte tatin abricot, melon et citron vert ! Le saviez-vous ? Associé à Cavaillon depuis des siècles, le melon est resté longtemps un fruit rare, joyau des potagers royaux. Avec le développement des chemins de fer, il conquiert la France entière.

Pour 4 personnes

Ingédients

250 g Farine
1 Melon
6 Abricots
1 Citron vert
1 Jaune d'oeuf
175 g Beurre + 1 noisette
100 g Cassonade
30 g Sucre
1 sachet Sucre vanillé
1 pincée Sel

Réalisation

- 1 Commencez cette recette de tarte tatin abricot, melon et citron vert en préparant la pâte maison. Dans un bol, mettez la farine, le sel et les zestes d'1 citron vert (gardez-en quelques-uns pour la présentation) avec 125 g de beurre à température ambiante. Sablez du bout des doigts puis ajoutez le jaune d'oeuf et 5 cl d'eau petit à petit, jusqu'à ce que vous formiez une boule. Réservez au frais 1 h.
- 2 Lavez et coupez les abricots en petits morceaux puis faites-les compoter à feu doux dans 30 g de sucre et le jus du citron vert pendant 10 min. **Mixez grossièrement et réservez.**
- 3 **Détaillez le melon en tranches fines sans la peau.** Faites-les dorer avec une noisette de beurre et le sucre vanillé.
- 4 **Faites chauffer la cassonade avec 50 g de beurre pour faire un caramel.** Versez-le dans un moule à tarte beurré. Préchauffez le four à 180 °C.
- 5 Disposez les tranches de melon sur le caramel dans le moule, puis **ajoutez la compotée d'abricots.**
- 6 **Sur un plan de travail fariné, abaissez la pâte brisée en un rond.** Recouvrez les fruits avec la pâte brisée. Glissez bien la pâte entre les bords du moule et les fruits. Enfournez pour 30 min. La pâte doit être dorée. Laissez refroidir 15 min puis démoulez la tarte en recouvrant le moule avec un plat et en retournant d'un coup.
- 7 Décorez la tarte avec des zestes de citron vert. **Servez accompagné d'un yaourt grec battu** avec du sucre et des zestes de citron vert.