

Tarte tatin aux abricots et romarin

Pour 6 à 8 personnes

350g de [pâte Brisée](#)

15 petits abricots petits

70g de sucre

40g d'eau infusée au romarin

Portez 100ml d'eau à ébullition puis faites-y infuser une branche de romarin pendant 20 minutes.

En attendant préparez la pâte et laissez-la reposer au frais le temps de réaliser le caramel.

Dans une casserole versez le sucre et 40g d'eau infusée au romarin, portez à ébullition et laissez cuire jusqu'à ce que le caramel commence à se colorer.

Lavez les abricots, coupez-les en deux et retirez le noyau. Disposez les abricots dans un plat à tarte de 24cm de diamètre (que vous aurez chemisé de papier sulfurisé pour faciliter le démoulage), arrosez-les avec le caramel.

Préchauffez le four à 180°C.

Etalez la pâte Brisée, posez-la sur les abricots et rabattez les bords entre le plat et les fruits. Piquez la pâte et enfournez à 180°C pendant 30 minutes.

Laissez refroidir la tarte avant de la retourner, le caramel va figer et ainsi il ne « s'échappera » pas